CONVECTION MICROWAVE OVEN WITH GRILL

USE & CARE INFORMATION

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE

BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG

WOLF

ENGLISH

ESPÃNOL

FRANÇAIS

ITALIANO

DEUTSCH

As you read this Use & Care Information, take particular note of the CAUTION and WARNING symbols when they appear. This information is important for safe and efficient use of the Wolf equipment.

⚠ CAUTION

signals a situation where minor injury or product damage may occur if you do not follow instructions.

⚠ WARNING

states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

In addition, this Use & Care Information may signal an IMPORTANT NOTE which highlights information that is especially important.

THANK YOU

Your purchase of a Wolf convection microwave oven attests to the importance you place upon the quality and performance of your cooking equipment. We understand this importance and have designed and built your microwave oven with quality materials and workmanship to give you years of dependable service.

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this Use & Care Information. Whether you are a beginning cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of the Wolf convection microwave oven.

We appreciate your choice of a Wolf Appliance product and welcome any suggestions or comments you may have. To share your opinions with us, visit www.wolfappliance.com.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

⚠ WARNING

Read all instructions before using this appliance to reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- **Do not** attempt to operate this microwave oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- **Do not** place any object between the microwave oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **Do not** operate the microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: door (bent), hinges and latches (broken or loosened) or door seals and sealing surfaces.
- The microwave oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

CONTACT INFORMATION

Website:
wolfappliance.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

TO AVOID THE DANGER OF FIRE

- **The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.**
- The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.
- The AC power supply must be 230-240 V, 50 Hz, with a minimum 16 A distribution line fuse, or a minimum 16 A distribution circuit breaker.
- It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.
- Do not store or use the oven outdoors.
- **If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.**
- **Only use microwave-safe containers and utensils. See page 35.**
- **Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.**
- **Clean the waveguide cover, the oven cavity and the turntable after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.**
- Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings.
- Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.
- Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.
- To make popcorn, only use special microwave popcorn makers.
- Do not store food or any other items inside the oven.
- Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.

TO AVOID THE POSSIBILITY OF INJURY

⚠ WARNING

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.

b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.

c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.

d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.

e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.
- Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.
- **Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for "Cleaning and Care" on page 45. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.**
- Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS

TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK

- Under no circumstances should you remove the outer cabinet.
- Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised service agent.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
- Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.
- Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised service agent.
- If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised service agent.

TO AVOID THE POSSIBILITY OF EXPLOSION AND SUDDEN BOILING

⚠ WARNING

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.
- Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.
- **Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.**
- To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

  1) Stir liquid prior to heating/reheating.

  2) It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.

  3) Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

- **Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.**
- Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

TO AVOID THE POSSIBILITY OF BURNS

- Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.
- Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.
- **To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.**
- Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.
- Always stand back from the oven door when opening, to avoid burns from escaping steam and heat.
- Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.
- Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
- Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories and dishes during **GRILL** mode, **CONVECTION** mode, **DUAL** mode, **AUTO COOK** and **AUTO COOK FROM FROZEN** operation as they will become hot. Before cleaning make sure they are not hot.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS

TO AVOID MISUSE BY CHILDREN

⚠ WARNING

Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.
- Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

OTHER WARNINGS

- Never modify the oven in any way.
- Do not move the oven while it is in operation.
- This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

TO PROMOTE TROUBLE-FREE USE OF YOUR OVEN AND AVOID DAMAGE

- Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual, see page 27. Doing so may damage the oven.
- When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
- Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.
- Use only the turntable designed for this oven.
- Do not place anything on the outer cabinet during operation.
- Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the **GRILL** mode, **CONVECTION** mode, **DUAL** mode, **AUTO COOK** and **AUTO COOK FROM FROZEN**, because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

NOTE:

- If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.
- Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.
- Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

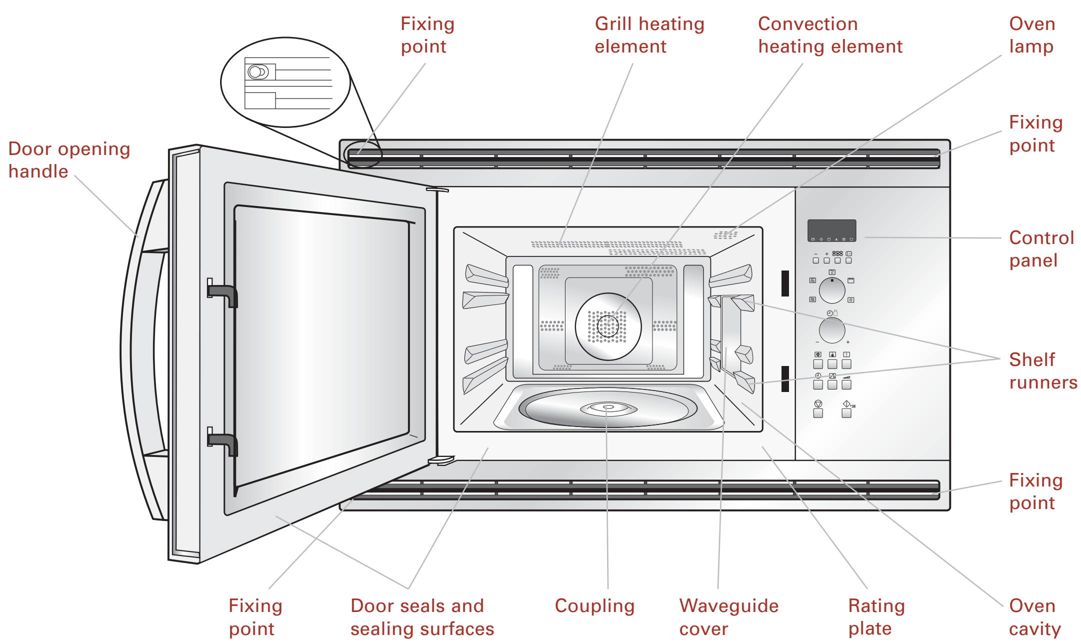
SAVE THESE INSTRUCTIONS

MICROWAVE OVEN FEATURES

- Built-in convection microwave oven with 40 L capacity
- 230 V model output power—microwave 900W, grill 1300W and convection 1450W
- 240 V model output power—microwave 900W, grill 1400W and convection 1400W
- 762 mm trim allows microwave to be built in to fit above a Wolf built-in oven
- Classic stainless steel trim
- 5 auto-cook settings
- Multiple language settings
- Energy save mode
- 10 convection temperature settings
- 5 cook settings
- Removable 362 mm turntable and turntable support
- Removable low rack for broiling and removable high rack for baking
- Oven door with window
- Multiple rack baking
- Safety door latches—oven will not operate unless the door is closed
- Oven light comes on when oven is operating or door is open
- Tight door seals
- Rear ventilation openings

CONVECTION MICROWAVE OVEN WITH GRILL

Model ICBMW30-230/ICBMW30-240



MICROWAVE OVEN ACCESSORIES

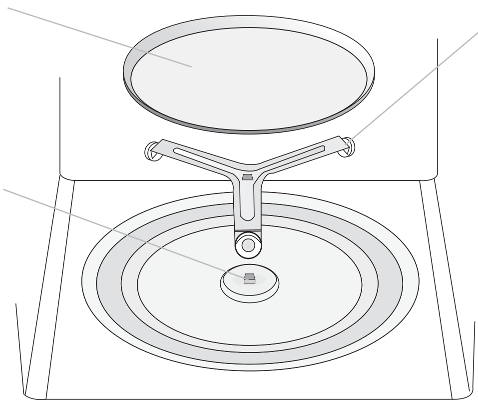
Check to make sure the accessories shown in the illustrations below are supplied.

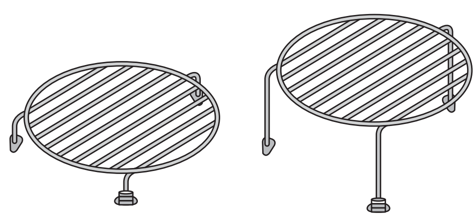
- Place the turntable support into the coupling in the centre of the oven floor, ensuring you place it TOP side up, (TOP is engraved on one side). It should be able to freely rotate around the coupling.
- Place the turntable on to the turntable support.
- Place the high/low racks onto the turntable if necessary.

NOTES:

- Always operate the oven with the turntable and support fitted correctly. This promotes thorough even cooking. A badly fitted turntable may rattle, may not rotate properly and damage the oven.
- The turntable rotates clockwise or counter clockwise. The rotary direction may change each time you start the oven. This does not affect cooking performance.
- When you order accessories, please mention two details: part name and model name to your dealer or service agent.

MICROWAVE OVEN ACCESSORIES

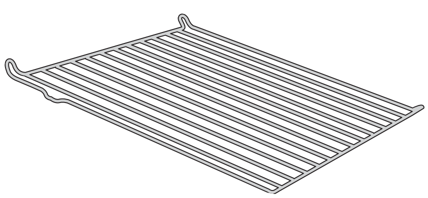




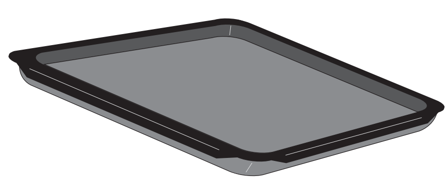
Low rack

High rack

These racks are used for cooking in Convection, Dual or Grill mode.



Square shelf



Square tray

SQUARE **SHELF** & SQUARE **TRAY**

When using the square shelf or square tray, place them onto the shelf runners as shown in the illustration below. When using the square shelf, ensure the shelf locator is on the right side.

NOTES:

1) When using either the square shelf or the square tray, place it at position 1. When using both of them, place the square tray at position 1 and the square shelf at position 2 as shown in the diagram.

2) When using the square shelf and/or the square tray, leave the turntable in the oven.

3) When using the square shelf or the square tray, rotate the square tray or the container on the square shelf 180˚ halfway to achieve better results.

4) When using the square shelf follow the notes below to prevent them slipping out:

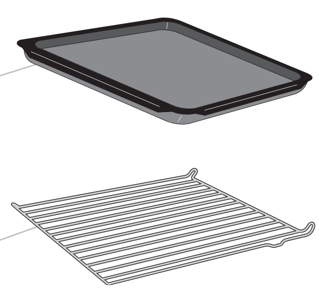
- Do not place container with food weighing more than 5 kg on the square shelf.
- Ensure that the square shelf is in the correct position and does not rattle.
- When removing the food, pull the square shelf until it is slightly locked, and then remove the food.

5) To get the best results when following pack instructions for convection, please follow the instructions for "conventional oven".

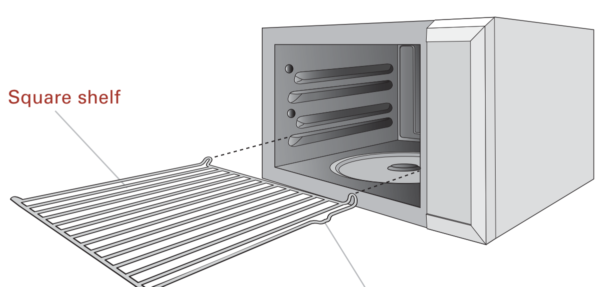
⚠ WARNING

Never use the square shelf and square tray for microwave cooking and dual cooking as this may cause arcing.

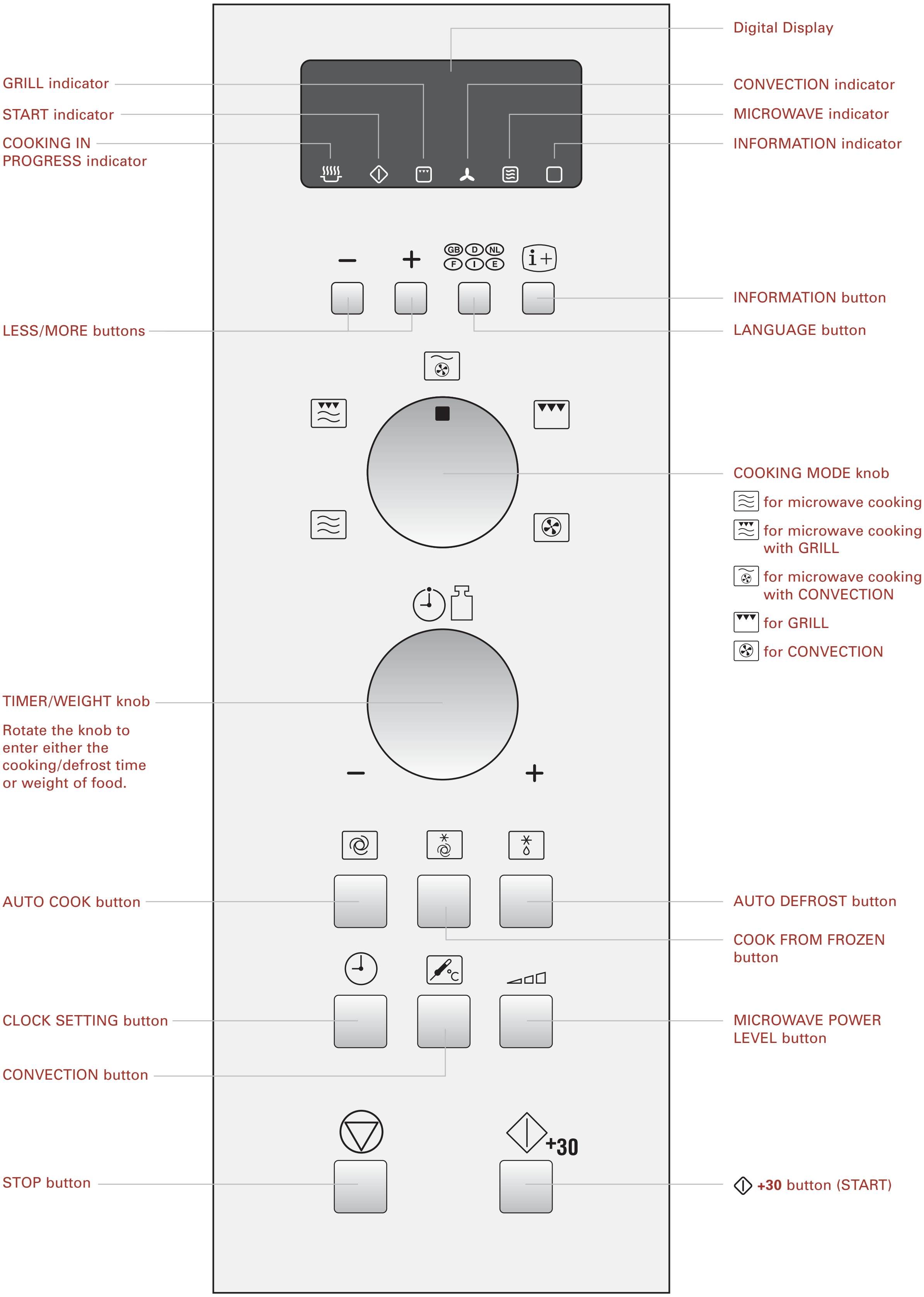
SQUARE SHELF & SQUARE TRAY



Use the square tray and square shelf for convection only.



CONTROL PANEL



SPECIFICATIONS

	230 V Model	240 V Model
AC Line Voltage	230 V, 50 Hz, single phase	240 V, 50 Hz, single phase
AC Power required:		
Microwave	1.5 kW	1.55 kW
Grill	2.8 kW	2.85 kW
Grill/Microwave	2.8 kW	2.95 kW
Convection	2.8 kW	2.85 kW
Convection/Microwave	2.95 kW	2.95 kW
Output power:		
Microwave	900 W (IEC 60705)	900 W (IEC 60705)
Grill heating elements	1300 W (650 W x 2)	1400 W (700 W x 2)
Convection	1450 W	1400 W

	All Models
Distribution line fuse/circuit breaker	Minimum 16A
Microwave Frequency	2450 MHz * (Group 2/Class B)
Outside Dimensions	592 mm (W) x 462 mm (H) x 537 mm (D)
Cavity Dimensions	375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D) **
Oven Capacity	40 litres **
Turntable	ø362 mm, ceramic
Weight	30 kg
Oven lamp	25 W/240–250 V

**This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011. In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment. Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food. Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.*

***Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.*

This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC and 2006/95/EC.
SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGES WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT.

INSTALLING THE MICROWAVE

1) Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.

2) If the microwave is fitted in position C, ensure that the minimum air gaps are maintained as shown in the diagram.

3) Secure four cupboard retention blocks in position using the setting template (TMAPTA004URR0).

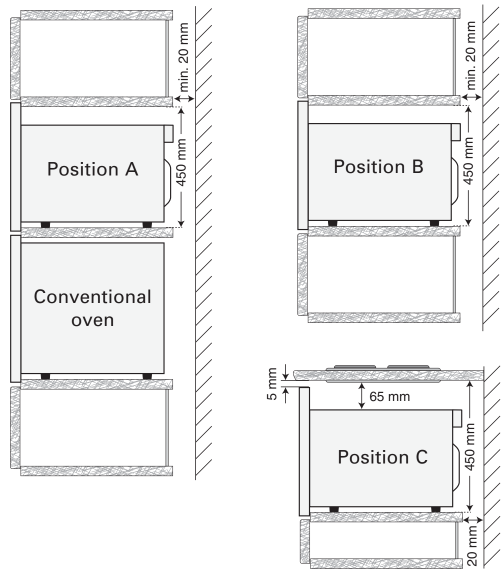
4) Fit the appliance into the kitchen cupboard, lift over the bottom/front blocks then push slowly, and without force, until the front frame of the oven seals against the front opening of the cupboard.

5) Ensure the appliance is stable and not leaning.

6) Fix the oven in position with the screws provided. The fixing points are located within the louvre areas at the top and bottom of the oven (see illustration on page 12).

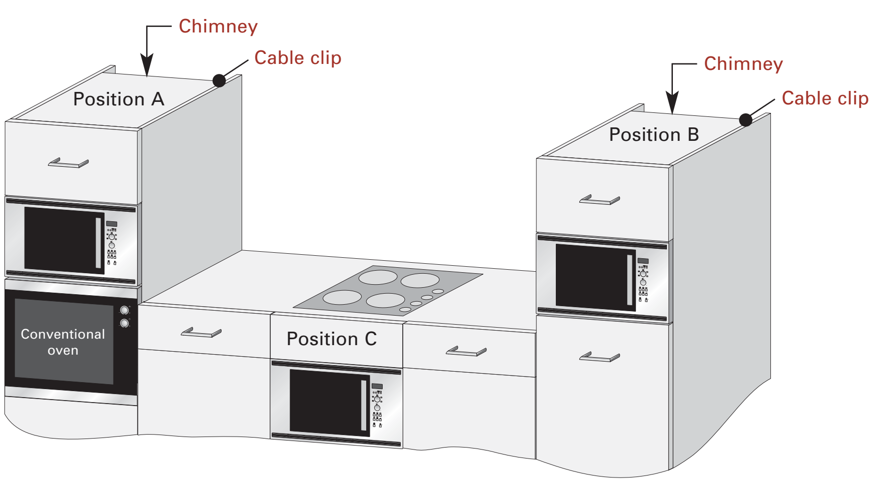
7) Fit the frame fastner caps to the four fixing positions (2 spare caps are provided).

8) It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation manual and the conventional oven or hob manufacturer's installation instructions.



Position	Niche Size W x D x H	Chimney (min)	Gap Between Cupboard & Ceiling
A	730 x 610 x 450	20	50
B	730 x 610 x 450	20	50
C	730 x 610 x 450	20	Not Applicable

Measurements in millimeters



The microwave can be fitted in position A, B or C

ELECTRICAL REQUIREMENTS

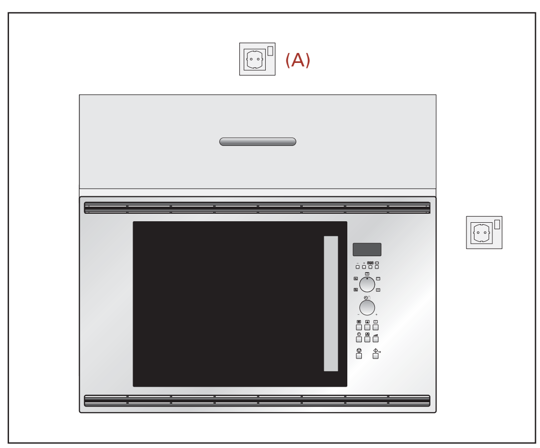
- **The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**
- **The socket should not be positioned behind the cupboard.**
- The best position is above the cupboard, see (A). If connection is to be made to position (A), remove the clip from position 15 on the rear of the oven (see page 12) and use the clip to secure the power supply cord to the top of the housing unit (see page 17). When not connecting the power supply cord to position (A), the power supply cord should be routed under the oven.
- Connect the appliance to a single phase 230-240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 16 A fuse.
- **The power supply cord may only be replaced by an electrician.**
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠ WARNING

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local service agent.



Electrical outlet

ECOLOGICAL **DISPOSAL**

PACKAGING MATERIALS

- Microwave ovens require effective packaging to protect them during transportation. Only the minimum packaging necessary is used.
- Packaging materials (e.g. foil or styrofoam) can place children at risk.
- **Danger of suffocation. Keep packaging material away from children.**
- All packaging materials used are environment friendly and can be recycled. The cardboard is made from recycled paper and the wooden parts are untreated. Plastic items are marked as follows:
  «PE» polyethylene eg packaging film
  «PS» polystyrene eg packaging (CFC-free)
  «PP» polypropylene eg packaging straps
- By using and re-using the packaging, raw materials are saved and waste volume is reduced.
- Packaging should be taken to your nearest recycling centre. Contact your local council for information.

OLD APPLIANCES

Old appliances should be made safe before disposal by removing the plug, and cutting off and disposing of the power cable. It should then be taken to the nearest recycling centre. Check with your local Council or Environmental Health Office to see if there are facilities in your area for recycling the appliance.

WHAT ARE **MICROWAVES?**

Like radio and television waves, microwaves are electromagnetic waves.

Microwaves are produced by a magnetron inside the microwave oven, and these vibrate the molecules of water present in the food. The friction this causes produces heat, which ensures that the food is defrosted, heated or cooked through.

The secret of the reduced cooking times is the fact that the microwaves penetrate the food from every direction. Energy is used to the full. In comparison, the energy from a conventional hob passes from the burner through the pan and so to the food. This method wastes a great deal of energy.

CHARACTERISTICS OF MICROWAVES

Microwaves penetrate all non-metal objects made of glass, china, earthenware, plastic, wood or paper. This is why the microwaves never make these materials hot. Dishes become hot only because the food inside them is hot.

The food absorbs the microwaves and is heated. Microwaves cannot pass through objects made of metal and so they are deflected. For this reason metal objects are not normally suitable for microwave cookery.

There are exceptions where you can actually make use of the fact that the microwaves cannot pass through metal. If you cover food with aluminium foil at specific points while it is defrosting or cooking, you can prevent those parts from getting too warm, too hot, or over-cooked. Please check out the advice given in the guide.

WHAT YOUR **MICROWAVE CAN DO**

MICROWAVE OPERATION

By using the microwave facility in your new combination microwave oven you can, for example, quickly heat up ready-prepared meals or drinks, or melt butter or chocolate in no time at all.

The microwave oven is equally good at defrosting food. Sometimes, however, it is better to combine the microwave with convection heating or grilling (combined operation). You can then cook the food rapidly and brown it at the same time. Cooking times are generally much shorter than in conventional food preparation.

COMBINED OPERATION (MICROWAVE OPERATION WITH CONVECTION OR GRILL)

By combining two modes of operation the benefits of your oven are cleverly linked together.

You are able to choose between

- microwave + convection (ideal for joints of meat, poultry, puddings, bread and cakes) and
- microwave + grill (ideal for pizzas, snacks, quick fry-ups, joints, poultry, chicken legs, kebabs, Welsh rarebit and cooking au gratin).

Using the combination facility you can cook and brown food at the same time.

The advantage is that the convected heat or the heat from the grill quickly seals the pores in the outer layers of the food. The microwaves ensure a short and gentle cooking period. The juices are preserved inside the food and the outside is crisp.

CONVECTION OPERATION

You can also use convection without microwave. The result is like using a conventional oven. The circulating air quickly heats up the external parts of the food without drying up the meat juices and the foods.

This sealing process means that the meals remain tasty and cook in a shorter time than with conventional ovens with upper and lower heaters.

GRILL OPERATION

This appliance comes with a quartz grill above the cooking area. It can be used as a conventional grill without microwave. You can quickly bake or grill dishes. It's also suitable for steaks, chops and cakes.

BEFORE OPERATION

Your oven has an energy save mode.

1) Plug in the oven. Nothing will appear on the display at this time.

2) Open the door. The oven display will show "SELECT LANGUAGE" in 6 languages.

   NOTE: Once you select the language using the LANGUAGE button, the display will show "ENERGY SAVE MODE TO GO OUT OF ENERGY SAVE MODE SET CLOCK" when you plug the oven in.

3) Close the door.

4) Select a language (see below).

   NOTE: If you use the oven in English, you do not have to select language, simply press the **STOP** button. The display will show ".0" and go to step 5.

5) Set the clock (see page 23).

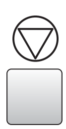
6) Heat the oven without food (see page 27).

COOKING HINTS

The oven has an 'Information Display System' which offers you step by step instructions to easily guide you through each feature, and enable you to gain information in your desired language. The oven has an INFORMATION button for getting instructions for each button. Indicators will appear in the display, after pressing a button, to inform you of the next operation step.

USING THE **STOP BUTTON**

Use the **STOP** button to:



- Erase a mistake during programming.
- Stop the oven temporarily during cooking.
- Cancel a programme during cooking, press the **STOP** button twice.

SELECTING THE **LANGUAGE**

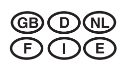
The oven comes set for English. You can change the language. To change, press the **LANGUAGE** button until the desired language is displayed. Then press the ◇ **+30** button.

Press LANGUAGE Button	LANGUAGE
once	ENGLISH
twice	DEUTSCH
3 times	NEDERLANDS
4 times	FRANÇAIS
5 times	ITALIAN
6 times	ESPAÑOL

EXAMPLE

To select **Italian**:

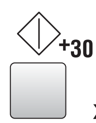
1) Choose the desired language by pressing the **LANGUAGE** button.





x5

2) Press the ◇ **+30** button to start the setting.



x1

3) **Check the display.**



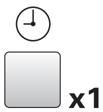
NOTE:

The selected language will be memorised even if the electrical power supply is interrupted.

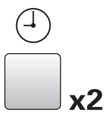
SETTING THE **CLOCK**

There are two setting modes: 12 hour clock and 24 hour clock.

1) To set the 12 hour clock, press the **CLOCK SETTING** button once.



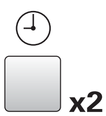
2) To set the 24 hour clock, press the **CLOCK SETTING** button twice.



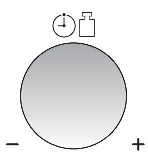
EXAMPLE

To set the 24 hour clock to 23:35.

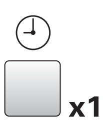
1) Choose the 24 hour clock by pressing the **CLOCK SETTING** button twice.



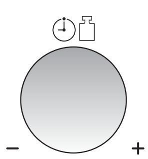
2) Set the hours. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until the correct hour is displayed (23).



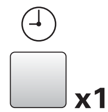
3) Change from hours to minutes by pressing the **CLOCK SETTING** button once.



4) Set the minutes (35).



5) Press the **CLOCK SETTING** button to start the clock.



6) Check the display.



NOTES:

- You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or counterclockwise.
- Press the **STOP** button if you make a mistake during programming.
- If the oven is in cooking mode and you wish to know the time of day, touch the **CLOCK SETTING** button. As long as your finger is touching the button, the time of day will be displayed.
- If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, plug in the oven again, then open and close the door. The display will show "ENERGY SAVE MODE TO GO OUT OF ENERGY SAVE MODE SET CLOCK". This information will appear if you have already set the language with the **LANGUAGE** button. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will also be erased.
- When you want to reset the time of day, follow the above example again.
- If you do not set the clock, press the **STOP** button once. 0 will appear on the display. When the operation of the oven is finished, 0 will reappear on the display instead of the time of day.
- If you set the clock, energy save mode does not work.

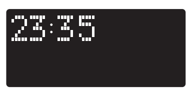
ENERGY SAVE MODE

Your oven comes set for the energy save mode. If you do nothing for 3 minutes after a preceding operation, i.e. closing the door or at the end of cooking, the power will go off automatically. To restore power on, open the door.

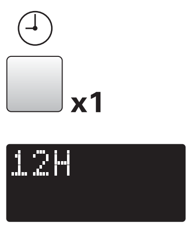
EXAMPLE

To start the energy save mode, (the current time is 23:35):

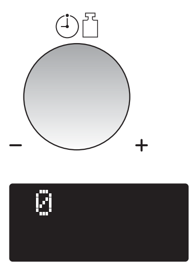
1) Make sure the correct time appears on the display.



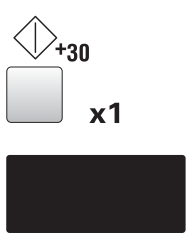
2) Press the **CLOCK SETTING** button once.



3) Adjust the display to 0 by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob.



4) Press the ◇ **+30** button. The power will be off and the display will show nothing.



NOTE:

You can press the **CLOCK SETTING** button twice at step 2.

MICROWAVE **POWER LEVELS**

Your oven has 5 power levels. To choose the power level for cooking, follow the advice given in the recipe section. Generally the following recommendations apply:

900 W used for fast cooking or reheating e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish, etc.

630 W used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.

450 W for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, eg. beef dishes, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

270 W (Defrost setting) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

90 W for gentle defrosting, eg. cream gateaux or pastry.

W = WATT

TO SET THE POWER LEVEL

1) Rotate the **COOKING MODE** dial to the microwave setting.

2) Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or counter-clockwise to select cooking time.

3) Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button until the desired power level appears on the display. (If the **MICROWAVE POWER LEVEL** button is touched once, 900 W will be displayed. If you miss your desired level, continue pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button until you reach the level again).

4) Press the ◇ **+30** button.

NOTE:

If the power level is not selected, 900 W is automatically set.

MICROWAVE COOKING

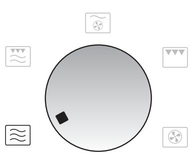
Your oven can be programmed for up to 90 minutes (90.00). The input unit of cooking (defrosting) time varies from 10 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking (defrosting) time as shown on the table opposite:

Cooking Time:	Increasing unit:
0–5 minutes	10 seconds
5–10 minutes	30 seconds
10–30 minutes	1 minute
30–90 minutes	5 minutes

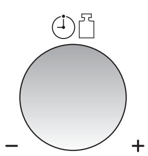
EXAMPLE

To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

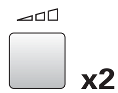
1) Rotate the **COOKING MODE** dial to the microwave setting.



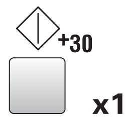
2) Enter desired cooking time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise.



3) Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button twice for 630 W microwave power.



4) Press the **+30** button once to start cooking.



5) Check the display.



NOTES:

- When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **+30** button is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button. As long as your finger is pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button, the power level will be displayed.
- You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or counter-clockwise. If you rotate the dial counter-clockwise, the cooking time will decrease from 90 minutes by degrees.

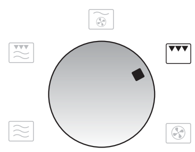
GRILL COOKING

The grill heating element at the top of the oven cavity has one power setting only.

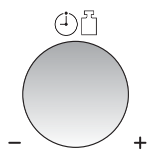
EXAMPLE

To cook cheese on toast for 5 minutes (place toast on the high rack).

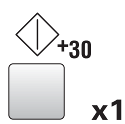
1) Rotate the **COOKING MODE** dial to the Grill setting.



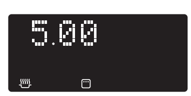
2) Enter the desired cooking time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise.



3) Press the **+30** button to start cooking.



4) Check the display.



NOTES:

- The high or low racks are recommended when grilling.
- You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and not a sign that the oven is out of order. (Please see heating without food below.)
- After cooking the display may show 'NOW COOLING'.

⚠ WARNING

The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.

HEATING **WITHOUT FOOD**

You may detect smoke or a burning smell when using the grill and convection for the first time. This is normal and not a sign that the oven is out of order.

To avoid this problem, when first using the oven, heat the oven without food for 20 minutes on grill and then at convection 250 ˚C.

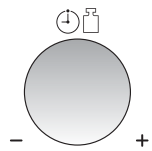
IMPORTANT NOTE: During operation, to allow smoke or smells to disperse open a window or switch the kitchen ventilation on. Make sure there is no food in the oven.

EXAMPLE

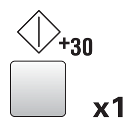
1) Rotate the **COOKING MODE** dial to the **GRILL** or **CONVECTION** setting.



2) Enter the required heating time (20 min).



3) Start cooking by pressing the **+30** button.



The oven will count down. When the oven has finished cooking, open the door to cool the oven cavity.

⚠ WARNING

The oven door, outer cabinet & oven cavity will become hot. Take care to avoid burns when cooling the oven down after operation.

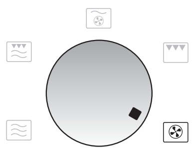
CONVECTION COOKING

Your oven can be used as a conventional oven using the convection facility and 10 pre-set oven temperatures. Refer to the chart below.

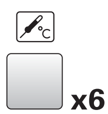
EXAMPLE I
TO COOK WITH PREHEATING

To pre-heat to 180 ˚C and cook for 20 minutes at 180 ˚C.

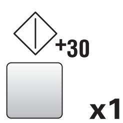
1) Select the cooking mode by rotating the **COOKING MODE** dial to ⊛ .



2) Enter the desired preheat temperature by pressing the **CONVECTION** button six times. The display will show 180 ˚C.



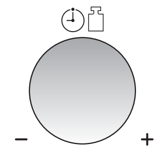
3) Press the ⟐ **+30** button to start pre-heating.



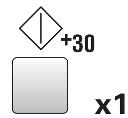
When the pre-heated temperature has been reached the audible signal sounds, the display will show 180 ˚C, open the door and place the food inside the oven. Close the door.



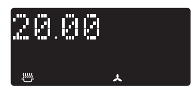
4) Use the **TIMER/WEIGHT** knob to input the cooking time (20 min).



5) Press the ⟐ **+30** button.



6) **Check the display.**



NOTES:

- When the oven is preheating, the turntable should be in the oven.
- After preheating, if you want to cook at a different temperature press the **CONVECTION** button until the desired setting appears on the display. In the example above, to change the temperature you would press the **CONVECTION** button after entering the cooking time.
- When the oven reaches the programmed preheating temperature, it will automatically hold at the pre-heated temperature for 30 minutes. After 30 minutes the display will change to time of day, if set. The selected **CONVECTION** programme will be cancelled.
- After cooking the oven will automatically cool and the display may show “NOW COOLING”.
- To get the best results when following pack instructions for convection, please follow the instructions for “conventional oven”.

CONVECTION SETTINGS

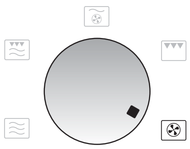
Press CONVECTION Button	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Oven Temperature (˚C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

CONVECTION COOKING

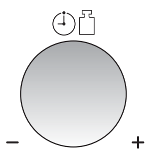
EXAMPLE 2
TO COOK WITHOUT PREHEATING

To cook at 250 ˚C for 20 minutes.

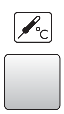
1) Select the cooking mode by rotating the **COOKING MODE** dial to .



2) Use the **TIMER/WEIGHT** knob to input the cooking time (20 min).

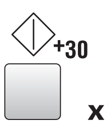


3) Select the desired cooking temperature. (250 ˚C).



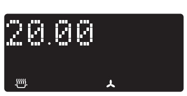
x1

4) Press the **+30** button.



x1

5) Check the display.



NOTES:

- After cooking the oven will automatically cool and the display may show “NOW COOLING”.
- To change the convection temperature, press the **CONVECTION** button until the desired temperature appears on the display.
- You may detect smoke or a burning smell when using convection for the first time. This is normal and is not a sign that the oven is out of order. (Please see “Heating Without Food” on page 27.)

⚠ WARNING

The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.

DUAL COOKING

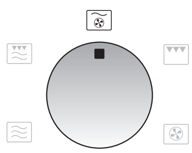
Your oven has 2 **DUAL** cooking modes combining 1) Convection & microwave, 2) Grill with microwave.

To select the **DUAL** cooking mode rotate the **COOKING MODE** dial to the desired setting, then choose the cooking time. Generally, dual cooking time shortens the total cooking time.

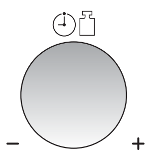
EXAMPLE I

To cook for 20 minutes on DUAL 1 using 90 W microwave power and 200 °C convection.

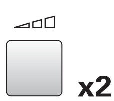
1) Select the cooking mode by rotating the **COOKING MODE** dial to .



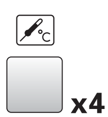
2) Enter the desired cooking time (20 min).



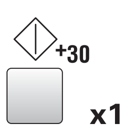
3) Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button twice (90 W).



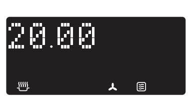
4) Press **CONVECTION** button four times (200 °C).



5) Press the **+30** button.



6) Check the display.



COOKING MODE	Cooking Method	Initial Microwave Power
DUAL 1	Convection 250 °C	270 W
DUAL 2	Grill	270 W

NOTES:

The power settings are variable:

DUAL 1 : The oven temperature can be changed from 40 °C to 250 °C in ten levels. Microwave power levels can be changed from 90 W–630 W in four levels.

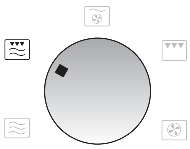
DUAL 2 : Microwave power levels can be changed from 90 W–900 W in five levels.

DUAL COOKING

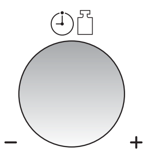
EXAMPLE 2

To cook for 20 minutes on DUAL 2 using 90 W microwave power and GRILL.

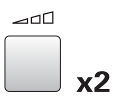
1) Select the cooking mode by rotating the **COOKING MODE** dial to .



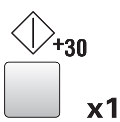
2) Enter the desired cooking time (20 min).



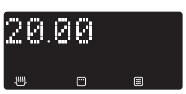
3) Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button twice (90 W).



4) Press the **+30** button.



5) **Check the display.**



NOTE:

After cooking, the oven will automatically cool and the display may show "NOW COOLING".

⚠ WARNING

The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.

LESS (–) / MORE (+) BUTTON

The **LESS** (**–**) and **MORE** (**+**) buttons allow you to decrease or increase programmed setting times easily, (for a less well or more well cooked result), when cooking is in progress.

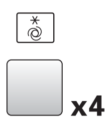
CHOOSING AUTOCOOK WITH LESS/MORE

Press the **LESS** (**–**) and **MORE** (**+**) button after entering weight and before pressing the ◇ **+30** button. (See cooking charts for menus that use **LESS** and **MORE**.)

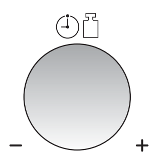
EXAMPLE

To cook 0,2 kg French Fried Potatoes using **AUTO COOK FROM FROZEN**.

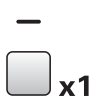
1) Choose the **AUTO COOK FROM FROZEN** for French Fried Potatoes by pressing the button four times.



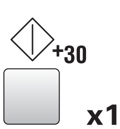
2) Enter the amount (0,2 kg).



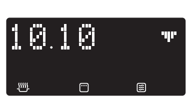
3) Choose the “thin” French Fried Potatoes by pressing the **LESS** (**–**) button once.



4) Press the ◇ **+30** button.



5) **Check the display.**



NOTES:

- To cancel **LESS** or **MORE** press the same button again.
- To change **MORE** to **LESS** simply press the **LESS** (**–**) button.
- To change **LESS** to **MORE** simply press the **MORE** (**+**) button.

CHANGING THE HEATING TIME WHILE THE OVEN IS OPERATING

During the manual cooking progress, the cooking time can be decreased or increased in 30 seconds steps each time the **LESS** (**–**) and **MORE** (**+**) buttons are pressed.

NOTE:

You can use this function for manual cooking only.

ADD 30 SECONDS FUNCTION

The **+30** button allows you to operate the following functions:

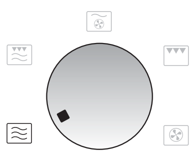
30 SECONDS COOKING

You can cook on your desired cooking mode for 30 seconds without entering the cooking time.

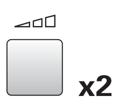
EXAMPLE

To cook for 30 seconds on 630 W microwave power.

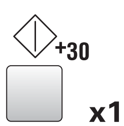
1) Select the cooking mode by rotating the **COOKING MODE** dial to ( ) (Microwave).



2) Change the power by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button.



3) Press the **+30** button once to begin cooking.



4) Check the display.



NOTES:

- You can use this function for manual cooking only.
- When the **COOKING MODE** dial is on microwave ( ) and you press the **+30** button, the microwave power is always 900 W.
- When the **COOKING MODE** dial is on DUAL (or) and you press the **+30** button, the microwave power is always 270 W.
- When the **COOKING MODE** dial is on convection or DUAL 1 (or) and you press the **+30** button, the convection temperature is always 250 ˚C.
- To avoid misuse by children the **add 30 seconds** function can be used only within 3 minutes after the preceding operation, ie closing the door, pressing the **STOP** button or end of cooking.

EXTEND THE COOKING TIME

You can extend the cooking time in multiples of 30 seconds if the **+30** button is pressed while the oven is in operation.

NOTE:

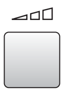
You can use this function for manual cooking only.

CHECK SETTINGS WHILE OPERATING

You can check the power level and the actual oven temperatures ie: when pre-heating.

TO CHECK THE POWER LEVEL

To check the microwave power level during cooking press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button.

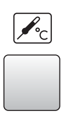


The oven continues to count down, although the display shows the power level.

As long as your finger is pressing the button, the power level will be displayed.

TO CHECK THE CONVECTION TEMPERATURE

To check the convection temperature during cooking press the **CONVECTION** button.



When the oven is pre-heating, you can check the actual oven temperature.

As long as your finger is pressing the button, the convection temperature in ˚C will be displayed.

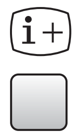
INFORMATION BUTTON

Each button carries useful information.
If you wish to get the information, press the **INFORMATION** button before pressing the desired button.

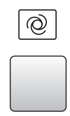
EXAMPLE

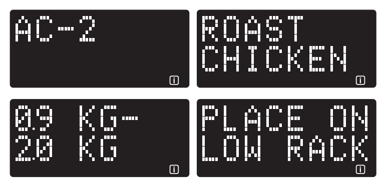
To get information about AUTO COOK menu number 2, Roast chicken:

1) Choose the **INFORMATION** button function.


x1

2) Press the **AUTO COOK** button 2 times to select Roast Chicken.


x2



NOTES:

- The information message will be repeated twice, and then the display will show the time of day, if set.
- If you want to cancel the information press the **STOP** button.

SUITABLE OVENWARE GUIDE

OVENWARE MATERIAL	MODE OF OPERATION			
	Microwave	**Convection**	**Grill**	**Combination**
Ovenproof glass and ceramic dishes (without any metal parts, e.g. Pyrex, oven-to-tableware, glass tray).	■	■	■	■
Non ovenproof glass and porcelain (e.g table crockery.[1]	■	—	—	—
Glass ceramic and vitroceramic made of fire/frostproof material (e,g. Arcoflam).	■	■	■	■
Ovenproof earthware.[2]	■	■	—	■
Plastic heat-resistant up to 200 ˚C.[3]	■	■[3]	—	■[3]
Paper, cardboard	■	—	—	—
Cling film	■	—	—	—
Microwaveable roasting bag.[4]	■	■	—	■[4]
Metal roasting pans, e.g. enamel or cast-iron dishes.	—	■	■	—
Black-lacqued or silcone-coated baking tins.	—	■	—	—

■ suitable — not suitable

1) excluding silver, gold, platinum or metal decoration

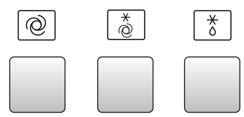
2) does not include glaze containing metal

3) please note the maximum temperature stated by the manufacturer

4) convection + microwave combined function

AUTOMATIC OPERATIONS

The **AUTOMATIC OPERATIONS** automatically work out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 5 **AUTO COOK** menus, 4 **AUTO COOK FROM FROZEN** menus and 7 **AUTO DEFROST** menus.

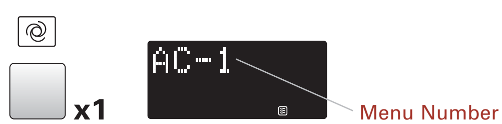


AUTOMATIC buttons

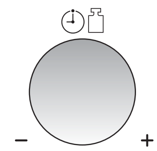
> **⚠ WARNING**
>
> **For AUTO COOK and AUTO COOK FROM FROZEN: The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks and dishes will become very hot. Use thick oven gloves when removing food or the turntable from the oven to prevent burns.**

WHEN USING THIS AUTOMATIC FUNCTION:

1) Enter the menu by pressing the **AUTO COOK**, **AUTO COOK FROM FROZEN** or **AUTO DEFROST** button until the desired menu number appears in the display.



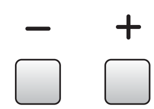
2) The weight or quantity of the food can be input by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob until the desired weight/quantity is displayed.



TIMER/WEIGHT knob

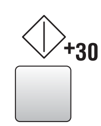
- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the cooking chart, cook using manual programmes.

3) The programmed cooking times are average times. If you want to alter cooking times pre-programmed in the automatic operations, use the **LESS** (**–**) or **MORE** (**+**) buttons. See page 32 for details. For best results, follow cooking chart instructions.



LESS/MORE buttons

4) To start cooking press the ◇ **+30** button.



◇ **+30** button

When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible signals sound, the display shows the necessary action. To continue cooking, press the ◇ **+30** button.

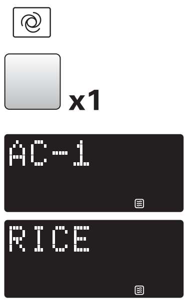
The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking time and change the power level.

AUTOMATIC OPERATIONS

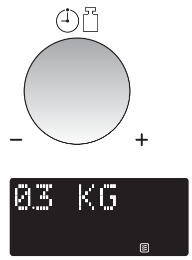
EXAMPLE

To cook 300 g of Rice using AUTO COOK (AC-1).

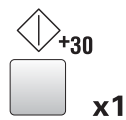
1) Press the **AUTO COOK** button once to select Rice.



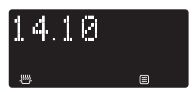
2) Enter the weight by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob until the desired weight is displayed.



3) Press the ◇ **+30** button to start cooking.



4) Check the display.



AUTO COOK GUIDE

MENU NO.	WEIGHT (INCREASING UNIT) & UTENSILS	PROCEDURE
AC-1 Rice **Rice** **Boiling Water** 100 g 250 ml 200 g 450 ml 300 g 650 ml	0,1–0,3 kg (100 g) Big bowl & lid	▪ Place in a big bowl and add boiling water. ▪ Cover with a lid. ▪ Place the dish in the centre of the turntable. ▪ When the audible signals sound, stir and recover. ▪ When the audible signals sound again, stir and recover, replace into the oven and press start. ▪ Stand for approx. 10 mins after cooking.
AC-2 Roast Chicken **Ingredients for 1,2 kg Roast chicken:** Salt and Pepper, 1 tsp sweet paprika, 2 tbsp oil	0,9–2,0 kg (100 g) Low Rack	▪ Mix the ingredients and spread on the chicken. ▪ Pierce the skin of the chicken. ▪ Put chicken breast side down in a flan dish. ▪ Place on the low rack and cook. ▪ When audible signal sounds, turn over. ▪ After cooking, let the food stand for approx. 3 min in the oven, remove and put on a plate for serving.
AC-3 Roast Pork **Ingredients for 1 kg rolled lean pork:** 1 garlic clove, crushed, 2 tbsp oil, 1 tbsp sweet paprika, a little cumin powder, 1 tsp salt	0,6–2,0 kg (100 g) Low Rack	▪ Lean pork is recommended. ▪ Mix the ingredients and spread them on the pork. ▪ Place the pork in a flan dish and cook. ▪ When audible signal sounds, turn over. ▪ After cooking, let the food stand wrapped in aluminium foil for approx. 10 min.
AC-4 Gratin	0,5–2,0 kg* (100 g) Gratin dish Low Rack	▪ See recipes for "Gratin" on page 42.
AC-5 Cake	0,5–1,5 kg (100 g) Baking tin, Saucer Low rack	▪ Prepare the cake referring to page 43. ▪ Put a saucer upside down on the low rack and place the baking tin on it. ▪ Let the cake stand for approximately 10 min after baking. ▪ Remove the cake from the baking tin.

**Rice/Boiling Water note:* *Total weight of all ingredients.*

***Important:** Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.*

AUTO COOK FROM FROZEN GUIDE

MENU NO.	WEIGHT (INCREASING UNIT) & UTENSILS	PROCEDURE
ACF-1 Cook Frozen Ready Meals (Stirrable)	0,3–1,0 kg* (100 g) Bowl & lid	■ Transfer meal to suitable microwave-proof dish. ■ Cover with a lid. ■ Cook without cover if manufacturer instucts. ■ When audible signal sounds, stir and re-cover. ■ After cooking, stir and stand for approx. 2 min.
ACF-2 Cook Frozen Vegetables	0,1–0,8 kg (100 g) Bowl & lid	■ Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired. (For mushrooms no additional water is necessary). ■ Cover with a lid. ■ When audible signal sounds, stir and re-cover. ■ After cooking, let stand for approx. 2 min. **NOTE:** If frozen vegetables are compacted together, cook manually.
ACF-3 Cook Frozen Gratin	0,2–0,6 kg (100 g) Shallow, oval gratin dish and microwave cling film or original container and microwave cling film	■ Remove the frozen gratin from package. If the container is not suitable for microwave ovens, transfer gratin to a suitable microwave proof dish. ■ Cover with microwave cling film. ■ If the container is suitable for microwave ovens, remove original paper cover and cover with microwave cling film. ■ After cooking, let stand for approx. 5 min.
ACF-4 Cook French Fried Potatoes (Oven chips)	0,20–0,40 kg (50 g) Flan Dish High Rack	■ Place the frozen french fried potatoes in a flan dish. ■ Place the dish on the high rack and cook. ■ When the audible signal sounds, turn over. ■ After cooking, remove from the dish and put on a plate for serving. (No standing time is necessary). **IMPORTANT:** For thin type of French fried potatoes, cook with the **LESS (–)** button. The dish gets very hot during cooking. To avoid burning yourself, please use oven gloves to remove the flan dish from the oven.

**Total weight of all ingredients.*
***Important:** Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.*

AUTO DEFROST GUIDE

MENU NO.	WEIGHT (INCREASING UNIT) & UTENSILS	PROCEDURE
AD-1 Defrost Steaks and Chops	0,2–1,0 kg (100 g) (See note below)	▪ Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. ▪ When the audible signal sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. ▪ After defrosting, wrap in aluminium foil for 10–15 min, until thoroughly defrosted.
AD-2 Defrost Meat Joint	0,6–2,0 kg (100 g) (See note below)	▪ Place the meat in a flan dish in the centre of the turntable. ▪ When the audible signal sounds, turn the food over. Shield the defrosted parts with aluminium foil. ▪ If audible signal sounds, turn the food over and shield again. ▪ After defrosting, wrap in aluminium foil and stand for 15–30 min, until thoroughly defrosted.
AD-3 Defrost Minced Meat	0,2–1,0 kg (100 g) Flan dish (See note below)	▪ Place the block of minced meat in a flan dish in the centre of the oven. ▪ When the audible signal sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. ▪ After defrosting, cover in aluminium foil and stand for 5–10 min, until thoroughly defrosted.
AD-4 Defrost Chicken Legs	0,20–1,00 kg (50 g) (See note below)	▪ Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. ▪ When the audible signal sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. ▪ After defrosting, cover with aluminium foil and stand for 10–15 min, until thoroughly defrosted.

Important: *Chilled foods are cooked from 5 ˚C, frozen foods are cooked from -18 ˚C.*

NOTES:

1. *Steaks and Chops should be frozen in one layer.*
2. *Minced meat should be frozen in a thin shape.*
3. *After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.*
4. *Poultry should be processed immediatly after defrosting.*
5. *Gateaux topped and coated with cream are very sensitive to microwave energy. For the best result, if the cream begins to soften rapidly, remove it from the oven immediately and stand for 10–30 minutes at room temperature.*

AUTO DEFROST GUIDE

MENU NO.	WEIGHT (INCREASING UNIT) & UTENSILS	PROCEDURE
AD-5 Defrost Poultry	0,9–2,0 kg (100 g) (See note below)	▪ Place the poutlry in a flan dish in the centre of the turntable. ▪ When audible signal sounds, turn over and shield tthin parts and warm spots with small pieces of aluminium foil. ▪ After defrosting, rinse with cold water, cover with aluminium foil and stand for 15–30 min until thoroughly defrosted. ▪ Finally clean the poultry under running water.
AD-6 Defrost Cake	0,1–1,4 kg (100 g) Plate	▪ Remove all packaging from the cake. ▪ Place directly on the turntable, or on a plate in the middle of the turntable. ▪ After defrosting, cut the cake into similar sized pieces keeping space between each piece and let stand for 15–30 min, until evenly defrosted.
AD-7 Defrost Bread	0,1–1,0 kg (100 g) Plate (Only sliced bread is recommended for this programme.)	▪ Distribute on a flan dish in the centre of the turntable. For 1,0 kg distribute directly on the turntable. ▪ When the audible signal sounds turn over, rearrange, and remove defrosted slices. ▪ After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5–10 min, until thoroughly defrosted.

***Important:** Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.*

NOTES:

1. *Steaks and Chops should be frozen in one layer.*
2. *Minced meat should be frozen in a thin shape.*
3. *After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.*
4. *Poultry should be processed immediatly after defrosting.*
5. *Gateaux topped and coated with cream are very sensitive to microwave energy. For the best result, if the cream begins to soften rapidly, remove it from the oven immediately and stand for 10–30 minutes at room temperature.*

RECIPES FOR **AUTO COOK AC-4**

GRATIN
BAKED COURGETTES & PASTA

Makes about 1,5 kg

Utensils: 30 cm round ovenproof Pyrex dish
2 L microwave-safe bowl

Ingredients

500 ml	Water
1/2 tsp	Oil
	Salt
80 g	Macaroni
400 g	Tinned tomatoes, chopped
3	Onions (150 g), finely chopped
	Basil, thyme
	Salt & pepper
1 tbsp	Oil (to grease the dish)
450 g	Courgette, sliced
150 g	Sour cream
2	Eggs
100g	Grated Cheddar cheese

Preparation

1) Put water, oil and salt in microwave-safe bowl. Cover and bring to a boil.
Microwave 3–5 min ≋ 900 W

2) Break macaroni into pieces and add them to the dish. Stir and allow to soak.
Microwave 9–11 min ≋ 270 W
Drain pasta and allow to cool.

3) Mix tomatoes, onions and seasoning. Grease round dish. Add macaroni and pour tomato sauce over all. Arrange courgette slices on top.

4) Beat sour cream and eggs; pour over tomato sauce. Sprinkle with grated cheese. Cook on the low rack using **AUTO COOK AC-4**.

5) Allow the dish to stand for 5 to 10 minutes after cooking.

GRATIN
BAKED BROCCOLI & POTATO WITH MUSHROOMS

Makes about 1,5 kg

Utensils: 26 cm round ovenproof Pyrex dish
2 L microwave-safe bowl

Ingredients

400 g	Potatoes, peeled and optionally halved
400 g	Broccoli florets
6 tbsp	Water (60 ml)
1 tsp	Butter or margarine (to grease the dish)
400 g	Mushrooms, sliced
1 tbsp	Parsley, finely chopped
	Salt & pepper
3	Eggs
125 ml	Cream
125 ml	Milk
	Salt & pepper
	Nutmeg
100 g	Grated gouda cheese

Preparation

1) Put potatoes and broccoli in microwave-safe bowl. Add water, cover and cook. Stir once during cooking.
Microwave 9–12 min ≋ 900 W

2) Slice potatoes into discs.

3) Grease round dish. Add broccoli, mushrooms and potatoes alternately in layers. Sprinkle with parsley and season with salt and pepper.

4) Combine eggs, cream, milk, salt, pepper and nutmeg. Pour over vegetables. Sprinkle cheese over all. Cook on the low rack using **AUTO COOK AC-4**.

5) Allow the dish to stand for 10 minutes after cooking.

RECIPES FOR AUTO COOK AC-5

CARROT CAKE

Makes about 1,1 kg

Utensils: 28 cm round oven-safe springform tin

Ingredients

1 tsp	Butter or margarine (to grease the tin)
5	Egg yolks
250 g	Sugar
250 g	Carrots, finely grated
	Juice of one lemon
250 g	Ground almonds
80 g	Flour
1 tbsp	Baking powder
5	Egg whites

Preparation

1) Grease springform tin.
2) Cream egg yolks and sugar with a hand mixer.
3) Add carrots, lemon juice and almonds.
4) Combine flour and baking powder. Add to the egg mixture and mix well.
5) Beat egg whites until stiff and carefully fold into batter. Spread mixture in the baking tin, place it on the low rack and bake using **AUTO COOK AC-5**.
6) Allow to cool in the tin for 5 minutes after baking.

GUGELHUPF

Dough will weigh about 0,9 kg

Utensils: 22 cm gugelhupf tin

Ingredients

1 tsp	Butter or margarine (to grease the tin)
170 g	Butter or margarine
140 g	Icing sugar
4	Egg yolks
40 g	Slivered almonds
40 g	Raisins, washed
	Finely grated lemon peel
4	Egg whites
1 Pck.	Baking powder (15 g)
280 g	Flour

Preparation

1) Grease gugelhupf mould.
2) Beat butter and icing sugar with a mixer until smooth. Add egg yolks, one at a time.
3) Gradually stir in slivered almonds, raisins and lemon peel. Mix well.
4) Beat egg whites until stiff and fold into the mixture. Mix baking powder and flour,sift and carefully fold it into the mixture.
5) Transfer the dough to the mould and bake on the low rack using **AUTO COOK AC-5**.

RECIPES FOR **AUTO COOK AC-5**

APPLE TART WITH CALVADOS

Makes about 1,3 kg

Utensils: 28 cm round oven-safe springform tin

Ingredients

200 g	Flour
1 tsp	Baking powder
100 g	Sugar
1 Pck.	Vanilla sugar
1 pinch	Salt
1	Egg
3-4 drops	Bitter almond oil
125 g	Butter
1 tsp	Butter or margarine (to grease the dish)
50 g	Ground hazelnuts
600 g	Apple (russets approx. 3–4)
	Cinnamon
2	Eggs
1 pinch	Salt
4 tbsp	Sugar, divided
4 tbsp	Calvados (apple liqueur)
1 1/2 tbsp	Cornflour
125 g	Double cream
	Icing sugar (for dusting)

Preparation

1) Mix flour and baking powder. Add sugar, vanilla sugar, salt, egg, almond oil and butter. Knead to a paste with the kneading hook of a hand mixer.

2) Cover pastry dough and leave in a cool place for 30 minutes.

3) Grease springform tin. Roll out pastry dough between two sheets of foil and place it in the tin. Form an edge to the pastry dough about 3 cm high.

4) Sprinkle hazel nuts over the pastry shell.

5) Peel apples, cut into quarters, remove the core and cut into slices. Arrange the slices to overlap each other on top of hazel nuts and lightly dust them with cinnamon.

6) Separate the eggs. Beat egg whites until stiff, gradually adding salt and 1 tbsp sugar.

7) Stir together egg yolk, remaining sugar and vanilla sugar until creamy.

8) Add Calvados, cornflour and double cream and mix well. Fold in beaten egg whites and spread mixture evenly over the apple slices.

9) Place on the low rack and bake using **AUTO COOK AC-5**.

10) Cool and dust with icing sugar.

CLEANING AND CARE

⚠ CAUTION

DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

⚠ WARNING

After Grill, Dual, Convection, AUTO cook, AUTO COOK FROM FROZEN modes, the oven cavity, door, oven cabinet and accessories will become very hot. Before cleaning, make sure they are completely cool.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

OVEN EXTERIOR

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

OVEN CONTROLS

Open the door before cleaning to de-activate the oven controls. Care should be taken when cleaning the oven control. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

OVEN INTERIOR

1) For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed.

   Do not remove the waveguide cover.

2) Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.

3) Do not use spray type cleaners on the oven interior.

4) Heat up your oven regularly by using the convection and grill, refer to "Heating without food" on page 27. Remaining food or fat splashed can cause smoke or bad smell.

ACCESSORIES

The accessories should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. They are dishwasher safe.

DOOR

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and adjacent parts with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

NOTE: Keep the waveguide cover and accessories clean at all times. If you leave grease or fat in the cavity or accessories, it may overheat, cause arcing, smoke or even catch fire when next using the oven.

NOTE: A steam cleaner should not be used.

TROUBLESHOOTING GUIDE

SYMPTOM	POSSIBLE SOLUTIONS
The microwave appliance is not working properly	Check that ▪ the fuses in the fuse box are working, ▪ there has not been a power outage. ▪ If the fuses continue to blow, please contact an authorised service agent.
The microwave mode is not working	Check that ▪ the door is properly closed, ▪ the door seals and their surfaces are clean, ▪ the **+30** button has been pressed.
The turntable is not turning	Check that ▪ the turntable support is correctly connected to the drive, ▪ the ovenware does not extend beyond the turntable, ▪ food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. ▪ there is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off	▪ Isolate the appliance from the fuse box. ▪ Call an authorised service agent.
The interior light is not working	▪ Call an authorised service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before	▪ Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or ▪ if the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or ▪ set a higher power setting.

TROUBLESHOOTING

IMPORTANT NOTE: If the display shows nothing even if the power plug is properly connected, the energy save mode should carry on. To release it, open and then close the oven door. See page 12.

1) If you cook the food over the standard time with only 900 W, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating. (The microwave power level will be reduced).

COOKING MODE	Standard Time
Microwave 900 W cooking	20 min
Grill cooking	15 min
DUAL 1	Micro – 40 min
DUAL 2 (900 W microwave power)	Micro – 15 min Grill – 15 min
DUAL 2 (630 W microwave power)	Micro – 40 min Grill – 15 min

2) After **GRILL, DUAL, CONVECTION, AUTO COOK, AUTO COOK FROM FROZEN**, the cooling fan will run and “NOW COOLING” may appear on the display. Also, when you press the **STOP** button and open the door during these cooking modes, the cooling fan will run; you may, therefore, feel air blowing from the ventilation openings.

SERVICE INFORMATION

CONTACT INFORMATION

**Website:
wolfappliance.com**

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your microwave oven. This information is found on the product rating plate. Refer to page 12 for the location of the rating plate.

Record the rating plate information below for future reference.

Model Number ______________________

Serial Number ______________________

Installation Date ______________________

Wolf Dealer and Phone

____

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before calling your Wolf dealer, check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

Cuando lea esta guía de uso y mantenimiento, deberá prestar especial atención cuando aparezcan los símbolos de PRECAUCIÓN y ADVERTENCIA. Esta información es importante para utilizar de forma segura y eficaz el equipo de Wolf.

⚠ PRECAUCIÓN

indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños secundarios al producto si no se siguen las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

indica peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones especificadas.

Además, esta guía de uso y mantenimiento puede incluir una NOTA IMPORTANTE para resaltar información especialmente importante.

GRACIAS

La compra de un horno por convección Wolf confirma la importancia que usted da a la calidad y al rendimiento de su equipo de cocina. Entendemos esta importancia y hemos diseñado y creado su horno microondas con materiales y mano de obra de primera calidad para proporcionarle un servicio seguro y eficaz durante muchos años.

Sabemos que está deseando empezar a cocinar pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero novato como si es un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento del microondas por convección de Wolf.

Apreciamos que haya decidido comprar un producto de Wolf Appliance y agradecemos cualquier sugerencia o comentario que desee realizar. Si desea compartir su opinión con nosotros, visite nuestra página wolfappliance.com.

El símbolo  que figura en el aparato o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuo doméstico. En lugar de ello, se deberá llevar a un punto de recogida adecuado para el reciclado de los componentes eléctricos y electrónicos. Al desechar este producto de manera correcta, contribuirá a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana, las cuales se podrían producir si este producto se sometiera a un tratamiento de residuos inadecuado. Si desea información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su representante más cercano, con el servicio de recogida de residuos domésticos de su ciudad o con la tienda en la que adquirió el producto.

⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar este aparato para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio y lesiones personales, así como una exposición a una energía excesiva de las microondas.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE LAS MICROONDAS

- **No** intente hacer funcionar el microondas con la puerta abierta, puesto que ello podría provocar una exposición perjudicial a energía de las microondas. Es importante no manipular ni forzar los dispositivos de seguridad.
- **No** coloque ningún objeto entre la parte frontal del microondas y la puerta ni permita que se acumulen residuos en las superficies de cierre hermético.
- **No** ponga en marcha el microondas si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del microondas se cierre correctamente y que no se observen daños en: la puerta (curvada), las bisagras, los pasadores (rotos o flojos) ni en los sellos de las puertas y superficies de cierre hermético.
- El horno microondas sólo debe ser ajustado y reparado por personal de mantenimiento debidamente cualificado.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página web:
wolfappliance.com

PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE APARATO

PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO

- **No se debe dejar desatendido el microondas mientras esté funcionando. Los niveles de potencia demasiado elevados o los tiempos de cocción demasiado prolongados pueden calentar excesivamente los alimentos, lo que podría desencadenar un incendio.**
- La toma eléctrica debe estar accesible para poder desenchufar fácilmente la unidad en caso de emergencia.
- La fuente de alimentación CA debe ser de 230-240 V, 50 Hz, con un fusible de cable de distribución de 16 A como mínimo o un cortacircuitos de distribución de 16 A al menos.
- Se recomienda disponer de un circuito independiente que preste servicio sólo a este aparato.
- No almacene ni utilice el horno en exteriores.
- **Si los alimentos que se estén calentando comienzan a echar humo, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno, y espere hasta que se disipe el humo. Si abre la puerta mientras la comida echa humo, puede provocar un incendio.**
- **Utilice únicamente recipientes y utensilios aptos para microondas. Consulte la página 81.**
- **No deje desatendido el horno si utiliza plástico desechable, papel u otros recipientes alimentarios combustibles.**
- **Limpie la cubierta del guiaondas, la cavidad del horno y el plato giratorio después de su uso. Estos deben estar secos y sin grasa. La acumulación de grasa se puede sobrecalentar y empezar a echar humo o inflamarse.**
- No coloque materiales inflamables cerca del horno o de las aberturas de ventilación. No bloquee las salidas de ventilación.
- Retire todos los sellos metálicos, alambres, etc. de los alimentos y paquetes de comida. Los arcos que se forman en las superficies metálicas pueden provocar fuego.
- No utilice el horno microondas para calentar aceite para freír. No es posible controlar la temperatura, por lo que el aceite se puede prender fuego.
- Si desea hacer palomitas, utilice únicamente productos especiales para microondas.
- No guarde alimentos ni otros objetos en el interior del horno.
- Compruebe el ajuste después de activar el horno para asegurarse de que funcione según sus necesidades.

PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE SUFRIR LESIONES

⚠ ADVERTENCIA

No haga funcionar el horno si está dañado o no funciona correctamente. Compruebe los siguientes elementos antes de utilizarlo:

a) Puerta: asegúrese de que la puerta se cierre correctamente y de que no esté mal alineada o curvada.

b) Bisagras y enganches de seguridad de la puerta: asegúrese de que no estén rotos ni sueltos.

c) Sellos de la puerta y superficies de cierre hermético: compruebe que no estén dañados.

d) Interior de la cavidad del horno o en la puerta: compruebe que no tenga abolladuras.

e) Cable eléctrico y enchufe: compruebe que no estén dañados.

No manipule, repare ni altere el horno por su cuenta. Para cualquier persona que no esté cualificada, es peligroso llevar a cabo tareas de mantenimiento o reparación que impliquen la extracción de una cubierta que protege frente a la exposición a energía de microondas.

- No haga funcionar el microondas con la puerta abierta ni modifique de ninguna manera los enganches de seguridad de la puerta.
- No haga funcionar el microondas si hay un objeto entre los sellos de la puerta y las superficies de cierre hermético.
- **No deje que se acumule grasa ni suciedad en los sellos de la puerta ni en las zonas adyacentes. Siga las instrucciones de “Limpieza y mantenimiento” de la página 91. Si no se mantiene limpio el horno, esto podría hacer que se deteriorase la superficie, lo que influiría negativamente sobre la vida útil del aparato y podría derivar en una situación peligrosa.**
- Las personas que tengan implantado un MARCAPASOS deberán consultar a su médico o al fabricante del marcapasos qué precauciones debe tomar en relación con los hornos microondas.

PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE DESCARGA ELÉCTRICA

- No desmonte bajo ningún concepto el armazón exterior.
- No vierta ni inserte jamás ningún objeto en las aberturas de la cerradura de la puerta ni en las salidas de ventilación. En caso de derrame, apague el horno y desenchúfelo inmediatamente y llame a un técnico de mantenimiento autorizado.
- No sumerja el cable eléctrico ni lo enchufe con agua ni cualquier otro líquido.
- Vigile que el cable eléctrico no pase por encima de superficies calientes o afiladas, como la zona del ventilador de aire caliente situada en la parte superior trasera del horno.
- No intente sustituir la bombilla del horno por su cuenta ni deje que lo haga nadie que no esté autorizado a ello. Si se avería la bombilla, consulte a su distribuidor o a un técnico de mantenimiento autorizado.
- Si el cable eléctrico de este aparato resulta dañado, deberá sustituirlo por un cable especial. La sustitución deberá llevarla a cabo un técnico autorizado.

PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE EXPLOSIÓN O COCCIÓN REPENTINA

⚠ ADVERTENCIA

No se pueden calentar líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que pueden explotar.

- No utilice nunca recipientes cerrados. Quite siempre los sellos y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes cerrados pueden explotar por la acumulación de presión, incluso después de apagar el horno.
- Tenga cuidado si introduce líquidos en el microondas. Utilice un recipiente de abertura ancha para que puedan escapar las burbujas.
- **El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una cocción excesiva demorada, por lo que es necesario tener cuidado al manipular el recipiente.**
- Para evitar la erupción repentina de líquido hirviendo y posibles quemaduras:
  1) Remueva el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
  2) Es conveniente introducir en el líquido una varilla de cristal o un utensilio similar al recalentarlo.
  3) Deje reposar el líquido durante 20 segundos al menos en el horno al final del tiempo de cocción para evitar un estallido demorado de cocción.

- **No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos enteros en el microondas, puesto que pueden explotar, incluso después de terminar el ciclo del microondas. Para cocinar o recalentar huevos sin revolver o batir, pinche la yema y la clara para evitar que exploten. Pele y corte en rodajas los huevos duros antes de recalentarlos en el microondas.**
- Perfore la piel de alimentos como patatas, salchichas y frutas antes de cocinarlos. En caso contrario, es posible que exploten.

PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE SUFRIR QUEMADURAS

- Use asas para cazuelas o guantes protectores para evitar quemaduras al sacar los alimentos del microondas.
- Abra siempre los recipientes, bolsas de palomitas, bolsas para cocinar en microondas, etc. a cierta distancia de la cara y las manos para evitar quemarse con el vapor.
- **A fin de evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servir y preste especial atención a la temperatura de la comida y bebidas para bebés, niños y ancianos.**
- La temperatura del recipiente no indica realmente la temperatura de lo que contienen; compruebe siempre la temperatura de los alimentos.
- Aléjese siempre de la puerta del microondas al abrirla para no sufrir quemaduras por el vapor y el calor que pueda expulsar.
- Parta en rodajas los alimentos rellenos después de calentarlos a fin de liberar el vapor y evitar quemaduras.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta para que no se quemen.
- No toque la puerta del microondas, los armazones exterior y trasero, la cavidad del microondas, las salidas de ventilación, los accesorios ni los platos cuando el microondas esté funcionando en los modos **GRILL**, **CONVECCIÓN**, **DUAL**, **AUTO COCCIÓN** y **AUTO COCCIÓN CONGELADO** ya que es posible que alcancen temperaturas elevadas. Asegúrese de que estos componentes no estén calientes antes de limpiarlos.

PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PARA EVITAR UNA UTILIZACIÓN INCORRECTA POR PARTE DE LOS NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

No permita a los niños utilizar el horno sin supervisión a menos que se les hayan proporcionado las instrucciones adecuadas de forma que el niño pueda usarlo de manera segura y comprenda los riesgos que conlleva hacerlo inco-rrectamente.

- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les controle o enseñe cómo utilizarlo.
- Es preciso supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No se apoye ni se columpie en la puerta del microondas. No juegue con el microondas ni lo utilice como un juguete.
- Se debe enseñar a los niños a respetar todas las instrucciones de seguridad importantes: uso de asas para cazuelas, tener cuidado al destapar los recipientes; prestar especial atención a los envases (materiales que se auto-calienten, por ejemplo) preparados para tostar la comida, ya que pueden estar extremadamente calientes.

OTRAS ADVERTENCIAS

- No modifique nunca el horno de ningún modo.
- No abra el horno mientras esté funcionando.
- Este horno está diseñado para preparar alimentos y solamente se puede utilizar con este fin. No es apropiado para su uso comercial o en laboratorios.

PARA PROPICIAR EL USO CORRECTO DEL MICROONDAS Y EVITAR DAÑOS

- No ponga nunca el horno en funcionamiento si está vacío, excepto en las circunstancias recogidas en el manual de instrucciones, véase la página 73. Si lo hace, puede dañar el horno.
- Si va a utilizar un plato para dorar alimentos u otro material que se autocaliente, coloque debajo un aislante resistente al calor, como puede ser un plato de porcelana, para evitar que sufra daños el plato giratorio debido a la tensión térmica. Nunca se deberá superar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
- No utilice utensilios de metal, ya que reflejan las microondas y pueden hacer que se produzca un arco voltaico. No introduzca latas en el horno.
- Utilice únicamente el plato giratorio diseñado para este horno.
- No coloque nada sobre el armazón exterior durante el funcionamiento.
- No utilice recipientes de plástico para el microondas si éste está todavía caliente por haber utilizado los modos **GRILL**, **CONVECCIÓN**, **DUAL**, **AUTO COCCIÓN** o **AUTO COCCIÓN CONGELADO**, ya que se pueden fundir. No se deben utilizar recipientes plásticos con ninguno de los modos anteriores a menos que su fabricante indique que son aptos para ello.

NOTA:

- Si no sabe cómo conectar el horno, póngase en contacto con un técnico electricista autorizado y cualificado.
- Ni el fabricante ni el distribuidor aceptarán responsabilidad alguna por daños provocados al horno o daños personales derivados del no cumplimiento del procedimiento correcto de conexión eléctrica.
- En las paredes del microondas y alrededor de los sellos de la puerta y las superficies de cierre hermético se puede formar ocasionalmente vapor o gotas de agua. Esto se produce como consecuencia del funcionamiento normal del aparato y no indica en absoluto que haya fugas o averías en el microondas.

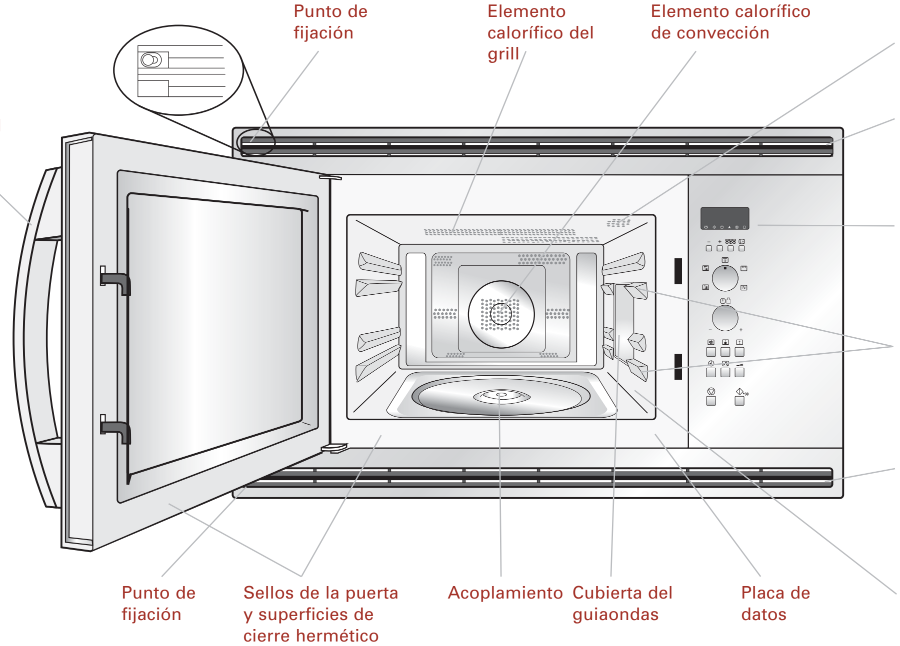
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CARACTERÍSTICAS DEL **MICROONDAS**

- Horno microondas por convección empotrable con 40 l de capacidad
- modelo con 230 V de potencia—microondas 900 W, grill 1.300 W y convección 1.450 W
- modelo con 240 V de potencia—microondas 900 W, grill 1.400 W y convección 1.400 W
- El marco de 762 mm permite empotrar el microondas de forma que se pueda colocar encima de un horno Wolf integrable
- Marco en acero inoxidable clásico
- 5 posiciones de auto cocción
- Posibilidad de seleccionar el funcionamiento en varios idiomas
- Modo de ahorro de energía
- 10 posiciones de temperatura de convección
- 5 posiciones de cocción
- Plato giratorio extraíble de 362 mm y soporte giratorio
- Rejilla baja extraíble para asar a la parrilla y rejilla alta extraíble para hornear
- Puerta del microondas con ventanilla
- Posibilidad de hornear en distintas rejillas
- Enganches de seguridad de la puerta—el horno no funciona si la puerta no está cerrada
- La luz del horno se enciende cuando éste está en funcionamiento o si la puerta está abierta
- Cierre hermético de la puerta
- Aberturas traseras de ventilación

HORNO MICROONDAS POR CONVECCIÓN CON GRILL

Modelo ICBMW30-230/ICBMW30-240



ACCESORIOS DEL MICROONDAS

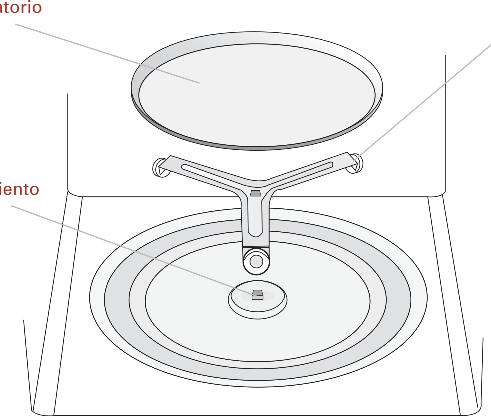
Compruebe que se le han entregado todos los accesorios que se muestran en las siguientes ilustraciones.

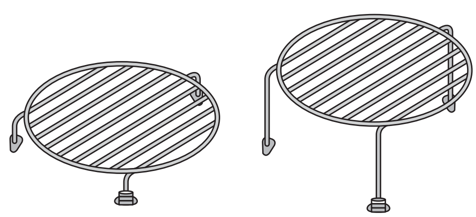
- Coloque el soporte del plato giratorio en el acoplamiento del centro del microondas, asegurándose de que la parte SUPERIOR quede hacia arriba (la parte SUPERIOR está grabada por un lado). Debería girar libremente alrededor del acoplamiento.
- Coloque el plato giratorio sobre su soporte.
- Coloque las rejillas alta/baja sobre el plato giratorio si es necesario.

NOTAS:

- Siempre que utilice el microondas, el plato giratorio y su soporte deben estar colocados correctamente. Esto permite una cocción uniforme. Si el plato giratorio está mal colocado, puede vibrar o girar de manera incorrecta, lo que podría provocar daños al horno.
- El plato giratorio puede girar en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario. La dirección de giro puede cambiar cada vez que el microondas se ponga en funcionamiento. Esto no influye sobre las propiedades de cocción.
- A la hora de pedir accesorios, indique siempre a su distribuidor o técnico de mantenimiento estos dos datos: nombre de la pieza y nombre del modelo.

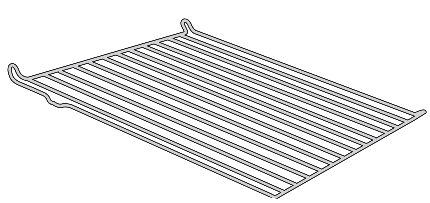
ACCESORIOS DEL MICROONDAS



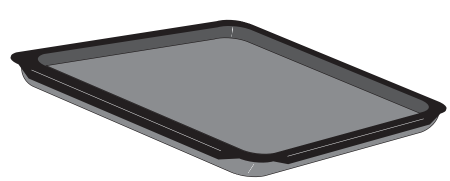


Rejilla baja Rejilla alta

Estas rejillas se utilizan para cocinar en los modos de Convección, Dual o Grill.



Rejilla cuadrada



Bandeja cuadrada

REJILLA CUADRADA Y BANDEJA CUADRADA

Cuando se disponga a utilizar la rejilla o la bandeja cuadradas, colóquelas en las guías para bandejas como se muestra en la siguiente ilustración. Si va a utilizar la rejilla cuadrada, asegúrese de que el localizador de la bandeja quede al lado derecho.

NOTAS:

1) Cuando use la rejilla o la bandeja cuadradas, colóquelas en la posición 1. Si va a utilizar las dos, ponga la bandeja en la posición 1 y la rejilla en la posición 2, como se indica en el diagrama.

2) Cuando vaya a utilizar la rejilla y/o la bandeja cuadradas, deje el plato giratorio en el interior del horno.

3) Si va a utilizar la rejilla o la bandeja cuadradas, gire 180° la bandeja o el recipiente que coloque sobre la rejilla a la mitad para obtener mejores resultados.

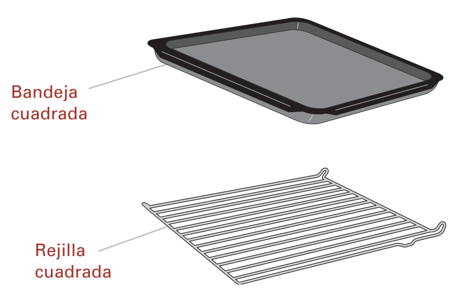
4) Al utilizar la rejilla cuadrada, observe los siguientes consejos para evitar que se resbale y se caiga:
   - No coloque sobre la rejilla recipientes con alimentos que pesen más de 5 kg.
   - Asegúrese de que la rejilla esté en la posición correcta y no vibre.
   - Al sacar los alimentos, tire de la rejilla hasta que quede ligeramente bloqueada y a continuación extráigalos.

5) Para obtener los mejores resultados al seguir las instrucciones de embalaje para la convección, siga las instrucciones de "horno convencional".

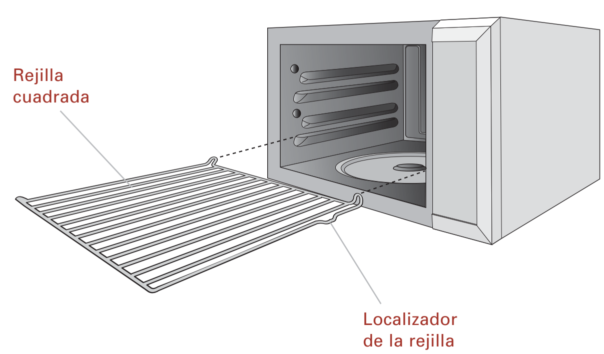
⚠ ADVERTENCIA

No utilice nunca la rejilla y la bandeja cuadradas para cocinar con microondas y en modo dual, ya que puede provocar la creación de arcos voltaicos.

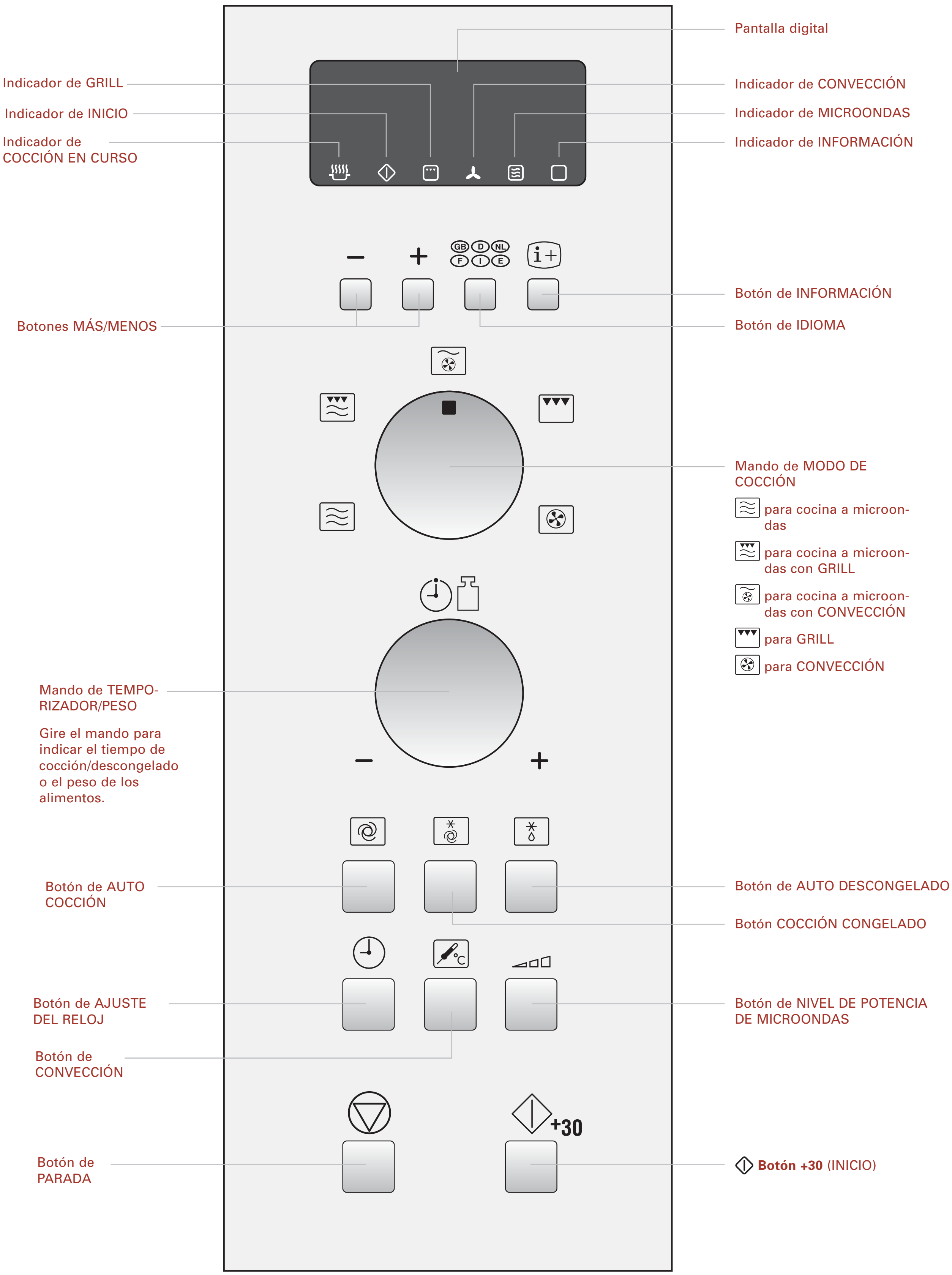
REJILLA Y BANDEJA CUADRADAS



Utilice la bandeja y la rejilla cuadradas sólo para convección.



PANEL DE MANDOS



ESPECIFICACIONES

	Modelo de 230 V	Modelo de 240 V
Línea de voltaje CA	230 V, 50 Hz, monofásica	240 V, 50 Hz, monofásica
Alimentación de CA necesaria:		
Microondas	1,5 kW	1,55 kW
Grill	2,8 kW	2,85 kW
Grill/Microondas	2,8 kW	2,95 kW
Convección	2,8 kW	2,85 kW
Convección/Microondas	2,95 kW	2,95 kW
Potencia de salida:		
Microondas	900 W (IEC 60705)	900 W (IEC 60705)
Elementos caloríficos del grill	1.300 W (650 W x 2)	1.400 W (700 W x 2)
Convección	1.450 W	1.400 W

	Todos los modelos
Fusible del cable de distribución/cortacircuitos	Mínimo 16A
Frecuencia del microondas	2.450 MHz * (Grupo 2/Clase B)
Medidas exteriores	592 mm (Anch.) x 462 mm (Alt.) x 537 mm (Prof.)
Medidas de cavidad	375 mm (Anch.) x 272 mm (Alt.) x 395 mm (Prof.) **
Capacidad del horno	40 litros **
Plato giratorio	ø362 mm, cerámico
Peso	30 kg
Bombilla del horno	25 W/240–250 V

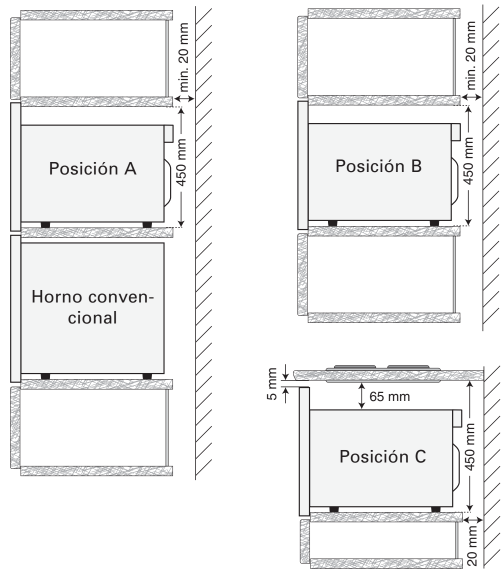
**Este producto cumple los requisitos de la norma europea EN55011. De conformidad con esta norma, este producto se clasifica en la categoría de equipos del grupo 2 clase B. El grupo 2 implica que el equipo genera de manera intencionada energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento calorífico de alimentos. Los equipos encuadrados en la clase B son apropiados para su uso en instalaciones domésticas.*

***La capacidad interna se calcula midiendo la anchura, profundidad y altura máximos. La capacidad real para alimentos es inferior.*

Este horno cumple los requisitos de las Directivas 2004/108/CE y 2006/95/CE.
LAS ESPECIFICACIONES PUEDEN MODIFICARSE SIN PREVIO AVISO COMO PARTE DEL PROCESO DE EVOLUCIÓN CONTINUA.

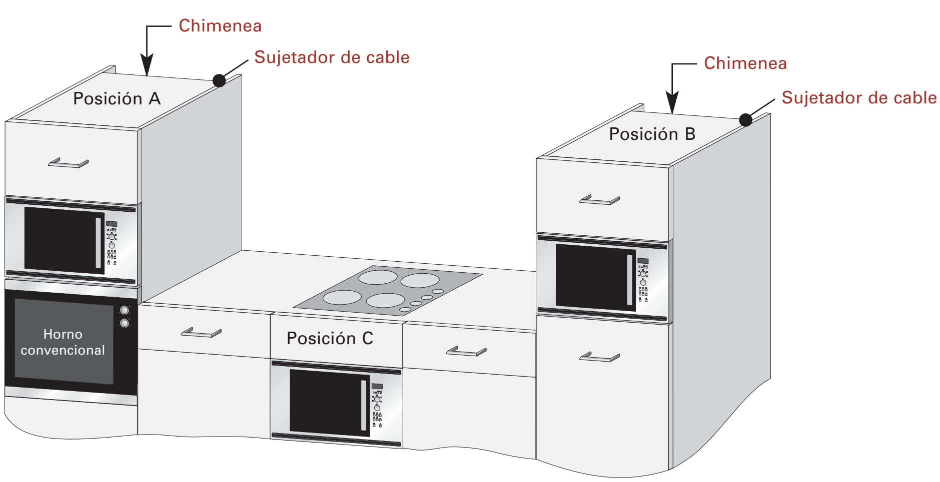
INSTALACIÓN DEL MICROONDAS

1) Quite todo el embalaje y compruebe minuciosamente que no presente daños.
2) Si el microondas se instala en la posición C, asegúrese de que se dejen las entradas mínimas de aire, como se muestra en el diagrama.
3) Coloque en posición cuatro bloques de fijación de armarios mediante la plantilla de instalación (TMAPTA004URR0).
4) Instale el aparato en el armario de la cocina, levante los bloques inferior/delantero y a continuación empuje lentamente y sin ejercer fuerza hasta que el marco delantero del horno quede al mismo nivel que la apertura frontal del armario.
5) Asegúrese de que el aparato esté estable y no esté inclinado.
6) Fije el horno en posición con los tornillos suministrados. Los puntos de fijación están situados en las zonas de los listones en la parte superior e inferior del horno (véase la ilustración de la página 58).
7) Ponga las tapas de cierre del marco en las cuatro posiciones de fijación (se suministran dos tapas de repuesto).
8) Es importante asegurarse de que la instalación de este producto se realice conforme a las instrucciones del presente manual de instrucciones y a las instrucciones de instalación del fabricante de la hornilla o el horno.



Posición	Tamaño del hueco Anch. x Prof. x Alt.	Chimenea (mín.)	Espacio entre el armario y el techo
A	730 x 610 x 450	20	50
B	730 x 610 x 450	20	50
C	730 x 610 x 450	20	No aplicable

Medidas en milímetros



El microondas se puede instalar en las posiciones A, B o C

REQUISITOS ELÉCTRICOS

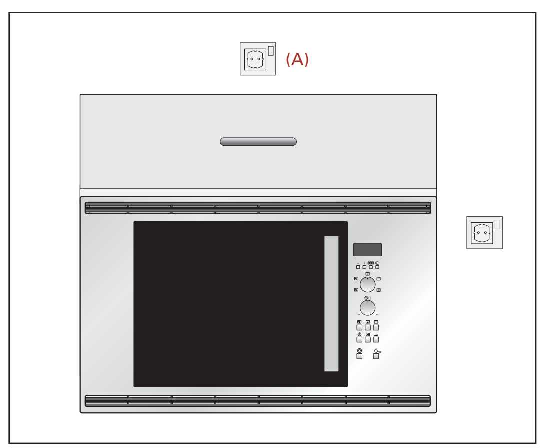
- **La toma eléctrica debe estar accesible para poder desenchufar fácilmente la unidad en caso de emergencia. Al menos debe ser posible aislar el horno de la alimentación al instalar un interruptor en el cableado fijo de conformidad con las normas sobre cableado.**
- **La toma no debe estar colocada detrás del armario.**
- La mejor opción es instalarla encima del armario, véase la figura (A). Si la conexión se va a realizar en la posición (A), quite el clip de sujeción de la posición 15 situado en la parte posterior del microondas (véase la página 58) y utilícelo para fijar el cable eléctrico a la parte superior del armazón (véase la página 63). Si no se va a conectar el cable eléctrico a la posición (A), éste se deberá pasar por debajo del microondas.
- Conecte el equipo a una corriente alterna monofásica de 230-240 V/50 Hz por medio de una toma puesta a tierra instalada convenientemente. La toma deberá incorporar un fusible de 16 A.
- **El cable eléctrico sólo puede ser sustituido por un técnico electricista.**
- Antes de proceder a la instalación, ate un trozo de cuerda al cable eléctrico para facilitar la conexión con el punto (A) cuando se vaya a instalar el aparato.
- Al introducir la unidad en el armario alto, NO aplaste el cable eléctrico.
- No sumerja el cable eléctrico ni lo enchufe con agua ni cualquier otro líquido.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA

ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA El fabricante no asumirá responsabilidad alguna en el caso de que no se cumpla esta medida de seguridad.

Si el enchufe que viene con su aparato no es adecuado para su toma de corriente, póngase en contacto con su representante de mantenimiento.



Toma eléctrica

TRATAMIENTO ECOLÓGICO **DE LOS RESIDUOS**

MATERIALES DE EMBALAJE

- Los hornos microondas precisan un embalaje eficaz que los proteja durante el transporte. Se utiliza el embalaje mínimo necesario.
- Estos materiales (por ejemplo, el papel de aluminio o la espuma de poliestireno) pueden suponer un riesgo para los niños.
- **Peligro de asfixia. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.**
- Todos los materiales de embalaje utilizados son ecológicos y se pueden reciclar. El cartón está fabricado a partir de papel reciclado y las piezas de madera no están tratadas. Los componentes plásticos están etiquetados de la siguiente manera:
  “PE” polietileno, como el papel de embalaje
  “PS” poliestireno, como el embalaje (sin CFC)
  “PP” polipropileno, como las cintas de embalaje
- El uso y reutilización de los materiales de embalaje permite ahorrar materias primas y reduce el volumen de residuos.
- Estos materiales se deben llevar al punto de reciclaje más cercano. Póngase en contacto con su ayuntamiento si necesita más información.

APARATOS USADOS

Los aparatos usados se deben hacer seguros antes de deshacerse de ellos al quitar el enchufe y cortar y tirar el cable eléctrico. A continuación se deberán llevar al punto de reciclaje más cercano. Infórmese en su ayuntamiento u oficina de medio ambiente de si existen instalaciones en su ciudad para reciclar la unidad.

¿QUÉ SON LAS **MICROONDAS?**

Al igual que las ondas de radio y televisión, las microondas son ondas electromagnéticas.

Las microondas se producen en un magnetrón situado en el interior del horno y éstas hacen vibrar las moléculas de agua presentes en los alimentos. La fricción que causa esto produce calor, lo que hace que se descongelen, calienten o cocinen los alimentos.

El secreto de los tiempos reducidos de cocción es el hecho de que las microondas penetran en la comida desde todas las direcciones. La energía se aprovecha al máximo. En comparación, la energía de una hornilla convencional pasa del quemador a la cazuela y de ahí a la comida. Este método derrocha una gran cantidad de energía.

CARACTERÍSTICAS DE LAS MICRO-ONDAS

Las microondas penetran en todos los objetos no metálicos de cristal, loza, barro, plástico, madera o papel. Ésta es la razón por la que las microondas no calientan nunca estos materiales. Los platos se calientan simplemente porque los alimentos que contienen están calientes.

La comida absorbe las microondas y se calienta. Las microondas no pueden atravesar los objetos metálicos y por lo tanto se desvían. Por esta razón, normalmente estos utensilios no suelen ser apropiados para cocinar en el microondas.

Hay excepciones en las que sí se puede aprovechar el hecho de que las microondas no atraviesen el metal. Si cubre los alimentos con papel de aluminio en puntos específicos mientras se descongelan o se cocinan, evitará que esas partes se calienten demasiado o se pasen. Consulte las recomendaciones que se ofrecen en la guía.

QUÉ PUEDE **HACER SU MICROONDAS**

FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS

Con la función de microondas de su nuevo horno combinado puede, por ejemplo, calentar rápidamente comidas o bebidas ya preparadas o derretir mantequilla o chocolate en un abrir y cerrar de ojos.

El horno microondas es igual de bueno descongelando alimentos. En ocasiones, sin embargo, es mejor combinar las microondas con el calentamiento por convección o el grill (funcionamiento combinado). Entonces puede cocinar la comida rápidamente y dorarla al mismo tiempo. Por lo general, los tiempos de cocción son bastante más cortos que en la preparación convencional de las comidas.

FUNCIONAMIENTO COMBINADO (FUNCIONAMIENTO DE MICROONDAS CON CONVECCIÓN O GRILL)

Al combinar dos modos de funcionamiento, los beneficios de su horno se asocian de forma inteligente.

Puede elegir entre

- microondas + convección (ideal para trozos de carne, pollo, pudín, pan y tartas) y
- microondas + grill (ideal para pizzas, tentempiés, fritadas rápidas, pedazos de carne, pollo, muslos de pollo, kebab, Welsh rarebit (Tostada con salsa de queso) y para gratinar).

Si utiliza la función combinada, puede cocinar y dorar la comida al mismo tiempo.

La ventaja es que el calor de convección o el procedente del grill cierra rápidamente los poros de las capas exteriores de los alimentos. Las microondas permiten un periodo corto y suave al cocinar. Los jugos se mantienen en el interior, mientras que el exterior queda crujiente.

FUNCIONAMIENTO DE LA CONVECCIÓN

También puede utilizar la función de convección sin microondas. El resultado es que se comporta como un horno convencional. El aire circulante calienta rápidamente el exterior de los alimentos sin secar los jugos de la carne ni otros alimentos.

Este proceso de sellado supone que las comidas se mantienen sabrosas y se cocinan en menos tiempo que en hornos convencionales con calentadores superiores e inferiores.

FUNCIONAMIENTO DEL GRILL

Este aparato incorpora un grill de cuarzo por encima de la zona de cocción. Ésta se puede utilizar de manera convencional sin microondas. Puede hornear o gratinar platos rápidamente. También es adecuado para filetes, chuletas y tartas.

ANTES DE PONERLO EN FUNCIONAMIENTO

Su microondas cuenta con un modo de ahorro de energía.

1) Enchufe el horno. En este momento no aparecerá nada en la pantalla.

2) Abra la puerta. El microondas mostrará el mensaje "SELECCIONE IDIOMA" en seis idiomas.

NOTA: Cuando seleccione el idioma con el botón IDIOMA, la pantalla mostrará "MODO DE AHORRO DE ENERGÍA, PARA SALIR DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA CONFIGURE EL RELOJ" al enchufar el microondas.

3) Cierre la puerta.

4) Seleccione un idioma (vea más abajo).

NOTA: Si utiliza el horno en inglés, no tiene que cambiar el idioma, pulse simplemente el botón **STOP**. En la pantalla aparecerá ".0" y pasará al paso 5.

5) Configure el reloj (consulte la página 69).

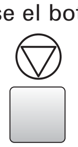
6) Caliente el horno sin alimentos (consulte la página 73).

RECOMENDACIONES PARA COCINAR

El horno incorpora un "sistema de visualización de información" que le da instrucciones paso a paso para guiarle fácilmente en cada función y le permite obtener información en el idioma que prefiera. El horno incorpora un botón de INFORMACIÓN que le da instrucciones para cada botón. Después de pulsar cada uno de ellos aparecen indicadores en la pantalla que le informan del siguiente paso.

UTILIZACIÓN DEL **BOTÓN DETENER**

Use el botón **DETENER** para:



- Borrar un error durante la programación.
- Detener temporalmente el horno mientras está cocinando.
- Cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces el botón **DETENER**.

SELECCIÓN DEL **IDIOMA**

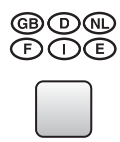
El horno viene predeterminado en inglés. Puede modificar el idioma. Para ello, pulse el botón **IDIOMA** hasta que se muestre el idioma deseado. Pulse el botón ⟐ **+30**.

Pulse el botón IDIOMA	IDIOMA
una vez	INGLÉS
dos veces	ALEMÁN
tres veces	NEERLANDÉS
cuatro veces	FRANCÉS
cinco veces	ITALIANO
seis veces	ESPAÑOL

POR EJEMPLO

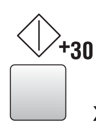
Para seleccionar **italiano**:

1) Elija el idioma deseado pulsando el botón **IDIOMA**.



x5

2) Pulse el botón ⟐ **+30** para iniciar la configuración.



x1

3) Compruebe la pantalla.



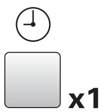
NOTA:

El idioma seleccionado quedará memorizado incluso en el caso de que se interrumpa la alimentación eléctrica.

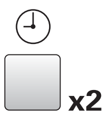
CONFIGURACIÓN DEL **RELOJ**

Hay dos modos de configuración: reloj de 12 y 24 horas.

1) Para seleccionar el reloj de 12 horas, pulse el botón **CONFIGURACIÓN DEL RELOJ** una vez.



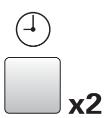
2) Para seleccionar el reloj de 24 horas, pulse el botón **CONFIGURACIÓN DEL RELOJ** dos veces.



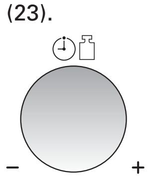
POR EJEMPLO

Para configurar el reloj de 24 horas en las 23:35.

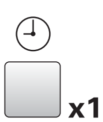
1) Seleccione el reloj de 24 horas al pulsar el botón **CONFIGURACIÓN DEL RELOJ** dos veces.



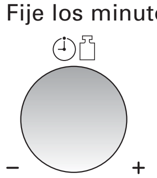
2) Fije las horas. Gire el mando **TEMPO-RIZADOR/PESO** en el sentido de las agujas del reloj hasta que se muestre la hora correcta (23).



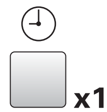
3) Cambie de las horas a los minutos al pulsar el botón **CONFIGURACIÓN DEL RELOJ** una vez.



4) Fije los minutos (35).



5) Pulse el botón **CONFIGURACIÓN DEL RELOJ** para iniciar el reloj.



6) **Compruebe la pantalla.**



NOTAS:

- Puede girar el mando **TEMPORIZADOR/PESO** en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido inverso.
- Pulse el botón **DETENER** si se equivoca durante la programación.
- Si el horno está en modo de cocción y desea saber qué hora es, pulse el botón **CONFIGU-RACIÓN DEL RELOJ**. La hora se mostrará mientras mantenga pulsado el botón.
- En caso de que se interrumpa la alimentación eléctrica al microondas, vuelva a enchufarlo y después abra y cierre la puerta. La pantalla mostrará el mensaje “MODO DE AHORRO DE ENERGÍA, PARA SALIR DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA CONFIGURE EL RELOJ”. Esta información aparecerá si ya ha configurado el idioma con el botón **IDIOMA**. Si ocurre esto mientras está cocinando, el programa se borrará. También se borrará la hora.
- Si desea reconfigurar la hora, vuelva a seguir los pasos anteriores.
- Si no configura el reloj, pulse el botón **DETENER**. Aparecerá  en la pantalla. Cuando concluya el ciclo de funcionamiento del horno, volverá a aparecer  en la pantalla en lugar de la hora.
- Si configura el reloj, el modo de ahorro de energía no funciona.

MODO **DE AHORRO DE ENERGÍA**

En el horno viene predeterminado el modo de ahorro de energía. Si no hace nada a los tres minutos de haber finalizado una acción, como por ejemplo cerrar la puerta después de cocinar, la unidad se apagará automáticamente. Para volver a encenderlo, abra la puerta.

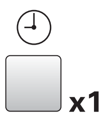
POR EJEMPLO

Para iniciar el modo de ahorro de energía (la hora actual es 23:35):

1) Compruebe que aparezca la hora correcta en la pantalla.

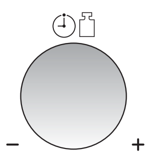


2) Pulse una vez el botón **CONFIGURACIÓN DEL RELOJ**.



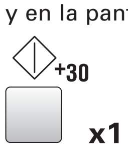


3) Ponga la pantalla en 0 al girar el mando **TEMPORIZADOR/PESO**.





4) Pulse el botón ⟐ **+30**. La unidad se apagará y en la pantalla no se mostrará nada.





NOTA:

Puede pulsar dos veces el botón **CONFIGURACIÓN DEL RELOJ** en el paso 2.

NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS

El horno dispone de cinco niveles de potencia. Para seleccionar el nivel de potencia para cocinar, siga las recomendaciones que se ofrecen en la sección de recetas. Por lo general se suelen aplicar las siguientes recomendaciones:

900 W se utiliza para cocinar o recalentar rápidamente, por ejemplo sopas, guisos, comida enlatada, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

630 W se utiliza para cocinar durante más tiempo alimentos densos como asados, pasteles de carne y comidas cubiertas, así como platos más delicados como salsas de quesos y pasteles esponjosos. Con este nivel menos potente, la salsas no hervirán ni se derramarán y los alimentos se cocinarán de manera más uniforme sin pasarse por los lados.

450 W para alimentos densos que precisen mucho tiempo de preparación al cocinarlos convencionalmente, como platos de ternera. Es conveniente utilizar este nivel de potencia para que la carne quede tierna.

270 W (Nivel de descongelación) para descongelar, seleccione este nivel de potencia para que el plato se descongele uniformemente. Este nivel es ideal también para hervir arroz, pasta y masas lentamente y para cocinar crema de huevo.

90 W para descongelar suavemente, por ejemplo pasteles de crema o pastas.

W = WATIO

PARA CONFIGURAR EL NIVEL DE POTENCIA

1) Gire el mando **MODO DE COCCIÓN** hasta la configuración del microondas.

2) Gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** en el sentido del reloj o en el sentido inverso para seleccionar el tiempo de cocción.

3) Pulse el botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla. (Si toca una vez el botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**, aparecerá 900 W en la pantalla. Si se pasa el nivel deseado, siga pulsando el botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** hasta que vuelva a aparecer).

4) Pulse el botón ⟐ **+30**.

NOTA:

Si no se selecciona ningún nivel de potencia, se configura automáticamente el de 900 W.

COCINAR AL **MICROONDAS**

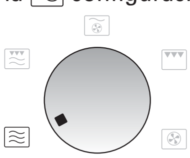
El horno se puede programar hasta para 90 minutos (90.00). La unidad para los tiempos de cocción (descongelación) varía entre 10 segundos y cinco minutos. Depende de la duración total de la cocción (descongelación) como se muestra en la tabla opuesta:

Tiempo de cocción:	Unidad de aumento:
0–5 minutos	10 segundos
5–10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

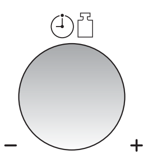
POR EJEMPLO

Para calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos a 630 W de potencia.

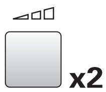
1) Gire el mando **MODO DE COCCIÓN** hasta la configuración del microondas.



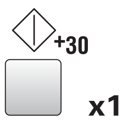
2) Introduzca el tiempo de cocción deseado al girar el mando **TEMPORIZADOR/PESO** en el sentido de las agujas del reloj.



3) Pulse dos veces el botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** para seleccionar la potencia de 630 W.



4) Pulse una vez el botón **+30** para empezar a cocinar.



5) **Compruebe la pantalla.**



NOTAS:

- Si se abre la puerta durante el proceso, el tiempo de cocción de la pantalla digital se detiene automáticamente. El tiempo de cocción empieza a correr otra vez cuando se cierra la puerta y se pulsa el botón **+30**.
- Si desea conocer el nivel de potencia durante la cocción, pulse el botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. El nivel de potencia se seguirá mostrando mientras siga pulsando el botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.
- Puede girar el mando **TEMPORIZADOR/PESO** en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido inverso. Si lo gira en el sentido contrario, el tiempo de cocción disminuirá desde los 90 minutos.

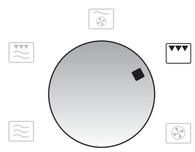
COCCIÓN CON EL **GRILL**

El elemento calorífico del grill situado en la parte superior de la cavidad del horno sólo dispone de una configuración de potencia.

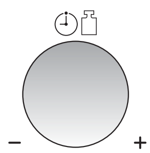
POR EJEMPLO

Para cocinar queso en una tostada durante 5 minutos (coloque la tostada en la rejilla alta).

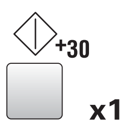
1) Gire el mando **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de Grill.



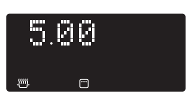
2) Introduzca el tiempo de cocción deseado al girar el mando **TEMPORIZADOR/PESO** en el sentido de las agujas del reloj.



3) Pulse el botón **+30** para empezar a cocinar.



4) **Compruebe la pantalla.**



NOTAS:

- Para cocinar con el grill se recomienda utilizar la rejilla alta o la baja.
- Es posible que observe humo o que huela a quemado al usar el grill por primera vez. Esto es normal y no indica que el horno esté averiado. (Consulte más abajo “calentar sin alimentos”).
- Después de cocinar, en la pantalla aparece “ENFRIÁNDOSE “.

⚠ ADVERTENCIA

La cavidad, la puerta, el armazón exterior, el plato giratorio, las guías y los platos del horno alcanzan temperaturas elevadas, por lo que debe usar siempre guantes gruesos de horno al sacar la comida o el plato giratorio del horno para evitar quemaduras.

CALENTAR **SIN ALIMENTOS**

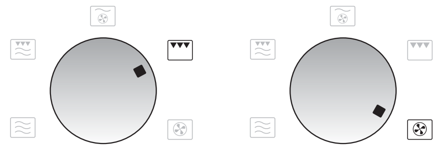
Es posible que observe humo o que huela a quemado al utilizar el grill y la convección por primera vez. Esto es normal y no indica que el horno esté averiado.

Para evitar este problema, cuando vaya a utilizar por primera vez el horno, caliéntelo sin alimentos durante 20 minutos con el grill y después por convección a 250 °C.

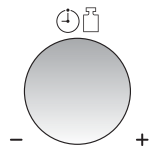
NOTA IMPORTANTE: Para que se disipe el humo o los olores durante la operación, abra una ventana o active la ventilación de la cocina. Compruebe que no haya comida en el interior del horno.

POR EJEMPLO

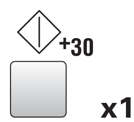
1) Gire el mando **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de **GRILL** o **CONVECCIÓN**.



2) Indique el tiempo deseado de calentamiento (20 min).



3) Inicie el proceso al pulsar el botón **+30**.



El horno comenzará una cuenta atrás. Una vez que haya finalizado la cocción, abra la puerta para que se enfríe la cavidad del horno.

⚠ ADVERTENCIA

La puerta, el armazón exterior y la cavidad del horno alcanzan temperaturas elevadas. Tenga cuidado para evitar quemaduras al enfriar el horno después de utilizarlo.

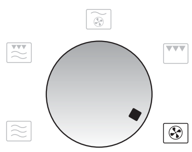
COCCIÓN POR **CONVECCIÓN**

Puede utilizar el horno de modo convencional por medio de la función de convección y 10 temperaturas predeterminadas. Observe la tabla que aparece más abajo.

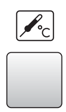
EJEMPLO I
COCINAR CON PRECALENTAMIENTO

Para precalentar a 180 °C y cocinar durante 20 minutos a 180 °C.

1) Seleccione el modo de cocción al girar el mando **MODO DE COCCIÓN** a [símbolo de convección].

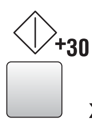


2) Introduzca la temperatura de precalentamiento deseada al pulsar seis veces el botón **CONVECCIÓN**. En la pantalla aparecerá 180 °C.



x6

3) Pulse el botón **+30** para empezar a precalentar.

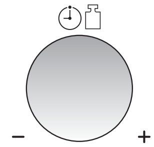


x1

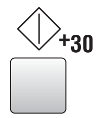
Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada de precalentamiento, sonará una señal acústica y en la pantalla aparecerá 180 °C. Abra la puerta e introduzca los alimentos en el horno. Cierre la puerta.



4) Introduzca el tiempo de cocción (20 min.) por medio del mando **TEMPORIZADOR/PESO**.

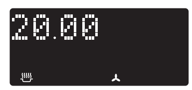


5) Pulse el botón **+30**.



x1

6) Compruebe la pantalla.



NOTAS:

- Durante el proceso de precalentamiento, el plato giratorio debe estar en el interior del horno.
- Tras el precalentamiento, si desea cocinar a una temperatura diferente, pulse el botón **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en la pantalla. En el ejemplo anterior, para cambiar la temperatura tendría que pulsa el botón **CONVECCIÓN** después de introducir el tiempo de cocción.
- Cuando el horno alcance la temperatura de precalentamiento programada, se mantendrá automáticamente a esta misma temperatura durante 30 minutos. Después de 30 minutos, la pantalla pasará a mostrar la hora, si está configurada. Se cancelará el programa de **CONVECCIÓN** seleccionado.
- Después de cocinar, el horno se enfriará automáticamente y en la pantalla puede aparecer el mensaje “ENFRIÁNDOSE”.
- Para obtener los mejores resultados al seguir las instrucciones de embalaje para la convección, siga las instrucciones de “horno convencional”.

CONFIGURACIÓN DE LA **CONVECCIÓN**

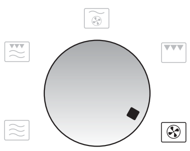
Pulse el botón CONVECCIÓN	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Temperatura del horno (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

COCCIÓN POR **CONVECCIÓN**

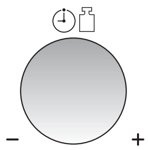
EJEMPLO 2
COCINAR SIN PRECALENTAMIENTO

Para cocinar a 250 °C durante 20 minutos.

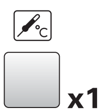
1) Seleccione el modo de cocción al girar el mando **MODO DE COCCIÓN** a .



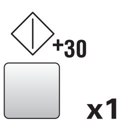
2) Introduzca el tiempo de cocción (20 mín.) por medio del mando **TEMPORIZADOR/PESO**.



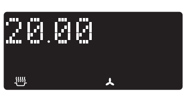
3) Seleccione la temperatura de cocción deseada. (250 °C).



4) Pulse el botón **+30**.



5) **Compruebe la pantalla.**



NOTAS:

- Después de cocinar, el horno se enfriará automáticamente y en la pantalla puede aparecer el mensaje "ENFRIÁNDOSE".
- Para cambiar la temperatura de convección, pulse el botón **CONVECCIÓN** hasta que aparezca en la pantalla la temperatura deseada.
- Es posible que observe humo o que huela a quemado al utilizar la convección por primera vez. Esto es normal y no indica que el horno esté averiado. (Consulte "Calentar sin alimentos" en la página 73).

⚠ ADVERTENCIA

La cavidad, la puerta, el armazón exterior, el plato giratorio, las guías y los platos del horno alcanzan temperaturas elevadas, por lo que debe usar siempre guantes gruesos de horno al sacar la comida o el plato giratorio del horno para evitar quemaduras.

COCCIÓN EN MODO **DUAL**

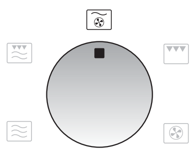
Su horno dispone de dos modos de cocción **DUAL** que combinan 1) Convección y microondas, 2) Grill con microondas.

Para seleccionar el modo de cocción **DUAL**, gire el mando **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición deseada y después seleccione el modo que quiera utilizar. El modo de cocción dual generalmente reduce el tiempo total de cocción.

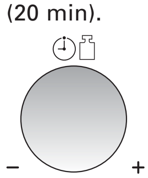
EJEMPLO 1

Para cocinar durante 20 minutos en modo DUAL 1 con 90 W de potencia de microondas y 200 °C de convección.

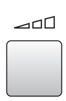
1) Seleccione el modo de cocción al girar el mando **MODO DE COCCIÓN** a .



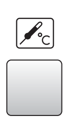
2) Indique el tiempo deseado de preparación (20 min).



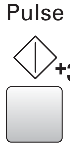
3) Pulse dos veces el botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** (90 W).



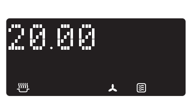
4) Pulse cuatro veces el botón **CONVECCIÓN** (200 °C).



5) Pulse el botón **+30**.



6) **Compruebe la pantalla.**



MODO DE COCCIÓN	Método de cocción	Potencia inicial de microondas
DUAL 1	Convección 250 °C	270 W
DUAL 2	Grill	270 W

NOTAS:

Las configuraciones de potencia son variables:

DUAL 1 : La temperatura del horno se puede cambiar de 40 °C a 250 °C en 10 niveles. Los niveles de potencia de microondas se pueden cambiar de 90 W a 630 W en cuatro niveles.

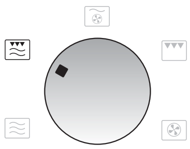
DUAL 2 : Los niveles de potencia de microondas se pueden cambiar de 90 W a 900 W en cinco niveles.

COCCIÓN EN MODO **DUAL**

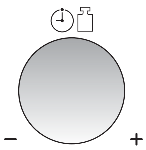
EJEMPLO 2

Para cocinar durante 20 minutos en modo DUAL 2 con 90 W de potencia de microondas y GRILL.

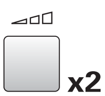
1) Seleccione el modo de cocción al girar el mando **MODO DE COCCIÓN** a .



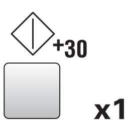
2) Indique el tiempo deseado de preparación (20 min).



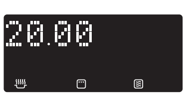
3) Pulse dos veces el botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** (90 W).



4) Pulse el botón **+30**.



5) **Compruebe la pantalla.**



NOTA:

Después de cocinar, el horno se enfriará automáticamente y en la pantalla puede aparecer el mensaje “ENFRIÁNDOSE “.

⚠ ADVERTENCIA

La cavidad, la puerta, el armazón exterior, el plato giratorio, las guías y los platos del horno alcanzan temperaturas elevadas, por lo que debe usar siempre guantes gruesos de horno al sacar la comida o el plato giratorio del horno para evitar quemaduras.

BOTÓN **MENOS (–) / MÁS (+)**

Los botones **MENOS** (**–**) y **MÁS** (**+**) le permiten reducir o aumentar fácilmente los tiempos programados (para que la comida esté más o menos cocinada) mientras está en curso la cocción.

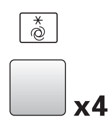
SELECCIONAR AUTOCOCCIÓN CON MENOS/MÁS

Pulse el botón **MENOS** (**–**) y **MÁS** (**+**) después de introducir el peso y antes de pulsar el botón ⟐ **+30**. (Consulte las tablas de preparación para ver los menús que utilizan **MENOS** y **MÁS**).

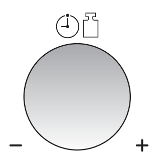
POR EJEMPLO

Para cocinar 0,2 kg de patatas fritas por medio de la función **AUTO COCCIÓN CONGELADO**.

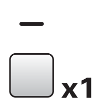
1) Seleccione **AUTO COCCIÓN CONGELADO** para patatas fritas al pulsar el botón cuatro veces.



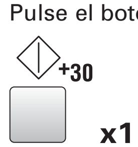
2) Introduzca la cantidad (0,2 kg).



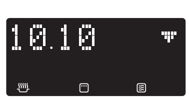
3) Seleccione las patatas fritas “finas” al pulsar una vez el botón **MENOS** (**–**).



4) Pulse el botón ⟐ **+30**.



5) **Compruebe la pantalla.**



NOTAS:

- Para cancelar **MENOS** o **MÁS** vuelva a pulsar el mismo botón.
- Para cambiar de **MÁS** a **MENOS**, pulse el botón **MENOS** (**–**).
- Para cambiar de **MENOS** a **MÁS**, pulse el botón **MÁS** (**+**).

MODIFICACIÓN DEL TIEMPO DE CALENTAMIENTO CON EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO

Mientras la cocción manual está en curso, el tiempo de cocción se puede reducir o aumentar en intervalos de 30 segundos cada vez que se pulsan los botones **MENOS** (**–**) y **MÁS** (**+**).

NOTA:

Sólo se puede utilizar esta función para el modo de cocción manual.

FUNCIÓN **AÑADIR 30 SEGUNDOS**

El botón **+30** le permite manejar las siguientes funciones:

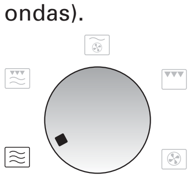
COCCIÓN DE 30 SEGUNDOS

Puede cocinar en el modo deseado de preparación durante 30 segundos sin introducir el tiempo de cocción.

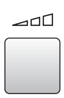
POR EJEMPLO

Para cocinar durante 30 segundos con 630 W de potencia de microondas.

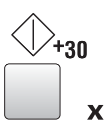
1) Seleccione el modo de cocción al girar el mando **MODO DE COCCIÓN** a (Microondas).



2) Cambie la potencia al pulsar el botón **NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS**.



3) Pulse una vez el botón **+30** para empezar a cocinar.



4) **Compruebe la pantalla.**



NOTAS:

- Sólo se puede utilizar esta función para el modo de cocción manual.
- Cuando el mando **MODO DE COCCIÓN** está en microondas ( ) y pulsa el botón **+30**, la potencia de microondas es siempre de 900 W.
- Cuando el mando **MODO DE COCCIÓN** está en DUAL (o) y pulsa el botón **+30**, la potencia de microondas es siempre de 270 W.
- Cuando el mando **MODO DE COCCIÓN** está en convección o DUAL 1 (o) y pulsa el botón **+30**, la temperatura de convección es siempre de 250 °C.
- Para evitar que los niños puedan hacer mal uso del aparato, la función **añadir 30 segundos** no se puede utilizar hasta que no hayan transcurrido tres minutos desde la última acción, es decir, cerrar la puerta, pulsar el botón **DETENER** o finalizar la cocción.

AMPLIAR EL TIEMPO DE PREPARACIÓN

Puede ampliar el tiempo de preparación en múltiplos de 30 segundos al pulsar el botón **+30** mientras el horno está en funcionamiento.

NOTA:

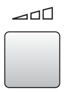
Sólo se puede utilizar esta función para el modo de cocción manual.

COMPROBACIÓN DE CONFIGURACIÓN DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Puede comprobar el nivel de potencia y la temperatura real del horno durante el precalentamiento.

PARA COMPROBAR EL NIVEL DE POTENCIA

Para comprobar el nivel de potencia del microondas durante la cocción, pulse el botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.

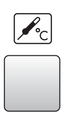


El tiempo marcado en el horno sigue corriendo, aunque en la pantalla aparezca el nivel de potencia.

El nivel de potencia se seguirá mostrando mientras siga pulsando el botón.

PARA COMPROBAR LA TEMPERATURA DE CONVECCIÓN

Para comprobar la temperatura de convección durante la cocción, pulse el botón **CONVECCIÓN**.



Cuando el horno esté precalentándose, puede comprobar la temperatura real del mismo.

La temperatura de convección en °C se seguirá mostrando mientras siga pulsando el botón.

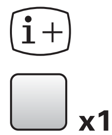
BOTÓN DE INFORMACIÓN

Todos los botones ofrecen información útil. Si desea consultarla, pulse el botón **INFORMACIÓN** antes de pulsar el botón correspondiente.

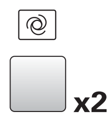
POR EJEMPLO

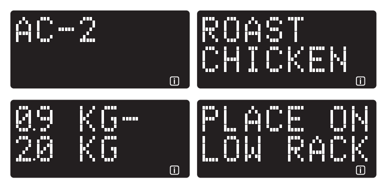
Para obtener la información sobre el menú AUTO COCCIÓN número 2, pollo asado:

1) Seleccione la función del botón **INFORMACIÓN**.



2) Pulse dos veces el botón **AUTO COCCIÓN** para seleccionar “pollo asado”.





NOTAS:

- El mensaje de información se repetirá dos veces y a continuación en la pantalla aparecerá la hora, si está configurada.
- Si quiere cancelar la información, pulse el botón **DETENER**.

GUÍA DE **VAJILLA APROPIADA PARA EL HORNO**

MATERIAL DE VAJILLA REFRACTARIA	MODO DE FUNCIONAMIENTO			
	Microondas	**Convección**	**Grill**	**Combinación**
Platos de cristal y cerámica apropiados para horno (sin partes metálicas, como Pyrex, utensilios para horno, bandeja de cristal).	■	■	■	■
Cristal y porcelana no aptos para horno (por ejemplo, vajilla de mesa).[1]	■	—	—	—
Cerámica vidriada y vitrocerámica fabricada en material a prueba de calor/congelación (por ejemplo, Arcoflam).	■	■	■	■
Barro apto para el horno.[2]	■	■	—	■
Plástico termorresistente hasta 200 °C.[3]	■	■[3]	—	■[3]
Papel, cartón	■	—	—	—
Film transparente	■	—	—	—
Bolsa de asar para microondas.[4]	■	■	—	■[4]
Utensilios metálicos para asar, como platos de esmalte o hierro-fundido.	—	■	■	—
Moldes de hornear lacados o con revestimiento de silicona.	—	■	—	—

■ *apto* — *no apto*

1) excepto decoraciones en plata, oro, platino o metal

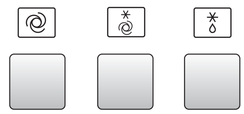
2) no incluye metal vidriado

3) tenga presente la temperatura máxima marcada por el fabricante

4) función combinada convección + microondas

FUNCIONES **AUTOMÁTICAS**

Las **FUNCIONES AUTOMÁTICAS** detectan automáticamente el modo y el tiempo de preparación correctos. Puede seleccionar entre 5 menús de **AUTO COCCIÓN**, 4 menús de **AUTO COCCIÓN CONGELADO** y 7 menús **AUTO DESCONGELADO**.



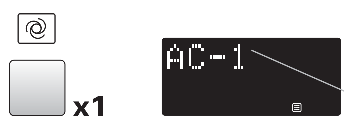
Botones **AUTOMÁTICOS**

⚠ ADVERTENCIA

Para AUTO COCCIÓN y AUTO COCCIÓN CONGELADO: La cavidad, la puerta, el armazón exterior, el plato giratorio, las bandejas y los platos del horno alcanzan temperaturas muy elevadas. Use guantes protectores gruesos para evitar quemaduras al sacar los alimentos o el plato giratorio del horno.

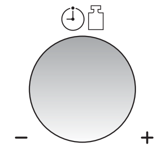
PARA UTILIZAR ESTA FUNCIÓN AUTOMÁTICA:

1) Indique el menú al pulsar el botón **AUTO COCCIÓN**, **AUTO COCCIÓN CONGELADO** o **AUTO DESCONGELADO** hasta que aparezca en pantalla el número del menú deseado.



Número de menú

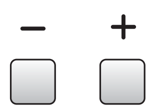
2) El peso o la cantidad de los alimentos se pueden indicar al girar el mando **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que aparezca el peso/cantidad deseado.



Mando **TEMPORIZADOR/PESO**

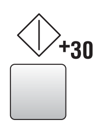
- Indique solamente el peso de la comida. No incluya el peso del recipiente.
- Si los alimentos pesan más o menos que los pesos/cantidades que aparecen en la tabla de preparación, cocínelos con los programas manuales.

3) Los tiempos de preparación programados son tiempos medios. Si desea modificar estos tiempos preprogramados en las funciones automáticas, utilice los botones **MENOS** (**–**) o **MÁS** (**+**). Consulte la página 78 para más información. Para obtener los mejores resultados, siga las instrucciones de la tabla de preparación.



Botones **MENOS/MÁS**

4) Para empezar a cocinar, pulse el botón ⟐ **+30**.



Botón ⟐ **+30**

Cuando es necesario realizar alguna acción (dar la vuelta a la comida, por ejemplo), el horno se detiene y suenan las señales acústicas. En la pantalla aparece la acción correspondiente. Para seguir cocinando, pulse el botón ⟐ **+30**.

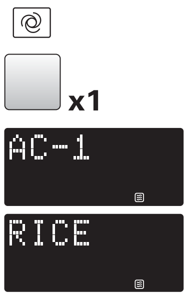
La temperatura final variará en función de la inicial. Compruebe que la comida esté bien caliente después de cocinarla. Si es necesario, puede ampliar el tiempo de preparación y modificar el nivel de potencia.

FUNCIONES **AUTOMÁTICAS**

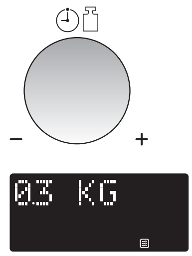
POR EJEMPLO

Para cocinar 300 g de arroz con AUTO COCCIÓN (AC-1).

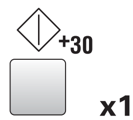
1) Pulse una vez el botón **AUTO COCCIÓN** para seleccionar “arroz”.



2) Introduzca el peso al girar el mando **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que aparezca el peso deseado.



3) Pulse el botón ◇ **+30** para empezar a cocinar.



4) **Compruebe la pantalla.**



GUÍA DE **AUTO COCCIÓN**

N.° DE MENÚ	PESO (INCREMENTO DE LA UNIDAD) Y UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AC-1 Arroz **Arroz** **Agua hirviendo** 100 g 250 ml 200 g 450 ml 300 g 650 ml	0,1–0,3 kg (100 g) Cuenco grande y tapa	▪ Colóquelo en un cuenco grande y añada agua hirviendo. ▪ Cúbralo con una tapa. ▪ Ponga el plato en el centro del plato giratorio. ▪ Cuando suene la señal acústica, remueva y vuelva a cubrir. ▪ Cuando suene de nuevo la señal, remueva, vuelva a cubrir, colóquelo de nuevo en el horno y pulse Inicio. ▪ Deje reposar aprox. 10 min después de la cocción.
AC-2 Pollo asado **Ingredientes para 1,2 kg de pollo asado:** Sal y pimienta, una cucharadita de pimentón dulce, 2 cucharadas de aceite	0,9–2,0 kg (100 g) Rejilla baja	▪ Mezcle los ingredientes y extiéndalos sobre el pollo. ▪ Perfore la piel del pollo. ▪ Coloque la pechuga del pollo boca abajo en una fuente. ▪ Colóquelo en la rejilla baja y cocínelo. ▪ Cuando suene la señal acústica, déle la vuelta. ▪ Después de cocinarlo, deje reposar la comida alrededor de 3 minutos en el horno, remuévala y colóquela en una fuente para servir.
AC-3 Cerdo asado **Ingredientes para 1 kg de cerdo magro enrollado:** 1 diente de ajo machacado, 2 cucharadas de aceite, 1 cucharadas de pimentón dulce, una pizca de comino en polvo, 1 cucharaditas de sal	0,6–2,0 kg (100 g) Rejilla baja	▪ Se recomienda utilizar cerdo magro. ▪ Mezcle los ingredientes y extiéndalos sobre el cerdo. ▪ Ponga el cerdo en una fuente y cocínelo. ▪ Cuando suene la señal acústica, déle la vuelta. ▪ Después de cocinarlo, deje reposar envuelto en papel de aluminio durante aproximadamente 10 min.
AC-4 Gratinado	0,5–2,0 kg* (100 g) Plato para gratinar Rejilla baja	▪ Consulte las recetas para “Gratinado” en la página 88.
AC-5 Tartas	0,5–1,5 kg (100 g) Molde para hornear, platillo Rejilla baja	▪ Prepare el pastel consultando la página 89. ▪ Coloque un platillo boca abajo en la rejilla baja y ponga el molde encima. ▪ Después de hornear el pastel, déjelo reposar durante aproximadamente 10 minutos. ▪ Desmolde el pastel.

**Peso total de todos los ingredientes.*
***Importante:** Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, mientras que los congelados se cocinan a partir de -18 °C.*

GUÍA DE **AUTO COCCIÓN DESDE CONGELADO**

N.° DE MENÚ	PESO (INCREMENTO DE LA UNIDAD) Y UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
ACF-1 Cocinar Comidas preparadas congeladas (removibles) 	0,3–1,0 kg* (100 g) Cuenco y tapa	■ Coloque la comida en un plato apto para microondas. ■ Cúbralo con una tapa. ■ Cocínelo sin tapa si el fabricante así lo indica. ■ Cuando suene la señal acústica, remueva y vuelva a cubrir. ■ Después de cocinarlo, remueva y déjelo reposar aprox. 2 min.
ACF-2 Cocinar Verduras congeladas 	0,1–0,8 kg (100 g) Cuenco y tapa	■ Añada una cucharada de agua por cada 100 g y sal al gusto. (Para los champiñones no es necesario añadir agua). ■ Cúbralo con una tapa. ■ Cuando suene la señal acústica, remueva y vuelva a cubrir. ■ Después de cocinarlo, déjelo reposar aprox. 2 min. **NOTA:** Si las verduras congeladas están hechas un bloque, cocínelas de forma manual.
ACF-3 Cocinar Productos congelados para gratinar 	0,2–0,6 kg (100 g) Plato poco profundo y ovalado para gratinar y film transparente para microondas o recipiente original y film transparente para microondas	■ Extraiga el producto para gratinar de su envase. Si el recipiente no es apto para microondas, colóquelo en un plato adecuado. ■ Cúbralo con film transparente para microondas. ■ Si el recipiente es adecuado para microondas, retire la cubierta original de papel y cúbralo con film transparente de microondas. ■ Después de cocinarlo, déjelo reposar aprox. 5 min.
ACF-4 Cocinar Patatas fritas (patatas al horno) 	0,20–0,40 kg (50 g) Fuente Rejilla alta	■ Coloque las patatas fritas congeladas en una fuente. ■ Ponga la fuente en la rejilla alta y cocínelas. ■ Cuando suene la señal acústica, déles la vuelta. ■ Después de cocinarlas, cámbielas a otra fuente para servir. (No es necesario reposo). **IMPORTANTE:** Para patatas fritas finas, cocine con el botón **MENOS (–)**. La fuente se pone muy caliente durante la cocción. Para evitar quemarse, utilice guantes de horno al sacar la fuente del horno.

**Peso total de todos los ingredientes.*
***Importante:** Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, mientras que los congelados se cocinan a partir de -18 °C.*

GUÍA DE **AUTO DESCONGELADO**

N.° DE MENÚ	PESO (INCREMENTO DE LA UNIDAD) Y UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AD-1 Descongelado Filetes y chuletas	0,2–1,0 kg (100 g) (Véase la nota más abajo)	▪ Ponga los alimentos en una fuente en el centro del plato giratorio. ▪ Cuando suene la señal acústica, déles la vuelta y sepárelos. Proteja las partes más finas y los puntos calientes con papel de aluminio. ▪ Tras descongelar, envuelva en papel de aluminio durante 10-15 minutos, hasta que estén bien descongelados.
AD-2 Descongelar Trozo de carne	0,6–2,0 kg (100 g) (Véase la nota más abajo)	▪ Ponga la carne en una fuente en el centro del plato giratorio. ▪ Cuando suene la señal acústica, déle la vuelta. Proteja las partes descongeladas con papel de aluminio. ▪ Si suena la señal acústica, déle la vuelta a la comida y vuelva a protegerla con papel de aluminio. ▪ Tras descongelar, envuelva en papel de aluminio y deje reposar durante 15-30 minutos, hasta que esté bien descongelada.
AD-3 Descongelar Carne picada	0,2–1,0 kg (100 g) Fuente (Véase la nota más abajo)	▪ Ponga el bloque de carne picada en una fuente en el centro del horno. ▪ Cuando suene la señal acústica, déle la vuelta. Si es posible, vaya separando las partes que ya estén descongeladas. ▪ Tras descongelar, cubra con papel de aluminio y deje reposar durante 5-10 minutos, hasta que esté bien descongelada.
AD-4 Descongelar Muslos de pollo	0,20–1,00 kg (50 g) (Véase la nota más abajo)	▪ Ponga los alimentos en una fuente en el centro del plato giratorio. ▪ Cuando suene la señal acústica, déles la vuelta y sepárelos. Proteja las partes más finas y los puntos calientes con papel de aluminio. ▪ Tras descongelar, cubra con papel de aluminio y deje reposar durante 10-15 minutos, hasta que estén bien descongelados.

***Importante:** Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, mientras que los congelados se cocinan a partir de -18 °C.*

NOTAS:

1. *Los filetes y chuletas se deben descongelar en una capa.*
2. *La carne picada se debe descongelar con una forma fina.*
3. *Después de darle la vuelta, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio.*
4. *El pollo se debe cocinar inmediatamente después de descongelar.*
5. *Los pasteles con cobertura o recubiertos de nata son muy sensibles a la energía de las microondas. Para obtener el mejor resultado, si la nata empieza a ablandarse rápidamente, sáquelo inmediatamente del horno y déjelo reposar entre 10 y 30 minutos a temperatura ambiente.*

GUÍA DE **AUTO DESCONGELADO**

N.° DE MENÚ	PESO (INCREMENTO DE LA UNIDAD) Y UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AD-5 Descongelar Pollo 	0,9–2,0 kg (100 g) (Véase la nota más abajo)	▪ Ponga el pollo en una fuente en el centro del plato giratorio. ▪ Cuando suene la señal acústica, déle la vuelta y proteja las partes más finas y puntos calientes con trozos pequeños de papel de aluminio. ▪ Tras descongelar, enjuáguelo con agua fría, cubra con papel de aluminio y deje reposar entre 15 y 30 minutos, hasta que esté bien descongelado. ▪ Por último, limpie el pollo bajo el chorro del grifo.
AD-6 Descongelar Pasteles 	0,1–1,4 kg (100 g) Plato	▪ Quite todos los envoltorios del pastel. ▪ Colóquelo directamente sobre el plato giratorio o sobre un plato en el centro de éste. ▪ Tras descongelarlo, corte el pastel en trozos del mismo tamaño dejando un espacio entre cada uno de ellos y deje reposar entre 15 y 30 min hasta que se descongele de manera uniforme.
AD-7 Descongelar Pan 	0,1–1,0 kg (100 g) Plato (Se recomienda utilizar únicamente pan cortado en rebanadas para este programa).	▪ Distribúyalo en una fuente en el centro del plato giratorio. Para 1,0 kg, colóquelo directamente sobre el plato giratorio. ▪ Cuando suene la señal acústica, recolóquelo y saque las rebanadas que ya se hayan descongelado. ▪ Tras descongelar, cubra con papel de aluminio y deje reposar durante 5-10 minutos, hasta que esté bien descongelado.

***Importante:** Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, mientras que los congelados se cocinan a partir de -18 °C.*

NOTAS:

1. *Los filetes y chuletas se deben descongelar en una capa.*
2. *La carne picada se debe descongelar con una forma fina.*
3. *Después de darle la vuelta, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio.*
4. *El pollo se debe cocinar inmediatamente después de descongelar.*
5. *Los pasteles con cobertura o recubiertos de nata son muy sensibles a la energía de las microondas. Para obtener el mejor resultado, si la nata empieza a ablandarse rápidamente, sáquelo inmediatamente del horno y déjelo reposar entre 10 y 30 minutos a temperatura ambiente.*

RECETAS PARA AUTO COCCIÓN AC-4

AL GRATÉN
CALABACINES Y PASTA HORNEADOS

Alrededor de 1,5 kg

Utensilios: Plato Pyrex redondo de 30 cm apto para microondas
Cuenco de 2 l apto para microondas

Ingredientes

500 ml	Agua
1/2 cucharaditas	Aceite
	Sal
80 g	Macarrones
400 g	Tomates de lata, picados
3	Cebollas (150 g), cortadas finas
	Albahaca, tomillo
	Sal y pimienta
1 cucharada	Aceite (para engrasar el plato)
450 g	Calabacín en rodajas
150 g	Nata agria
2	Huevos
100g	Queso Cheddar rallado

Preparación

1) Ponga agua, aceite y sal en un cuenco apto para microondas. Cubra y deje que hierva.
Hornee en el microondas durante 3–5 min
900 W

2) Rompa los macarrones y añádalos al plato. Remueva y deje en remojo.
Hornee al microondas durante 9–11 min
270 W
Escurra la pasta y deje enfriar.

3) Mezcle los tomates, las cebollas y el aliño. Engrase el plato redondo. Agregue los macarrones y vierta la salsa de tomate encima del conjunto. Ponga las rodajas de calabacín por encima.

4) Bata la nata agria y los huevos; eche la mezcla por encima de la salsa de tomate. Espolvoree con el queso rallado. Cocínelo en la rejilla baja con el modo **AUTO COCCIÓN AC-4**.

5) Deje reposar el plato entre 5 y 10 minutos después de cocinar.

AL GRATÉN
BRÓCOLI Y PATATAS ASADAS CON CHAMPIÑONES

Alrededor de 1,5 kg

Utensilios: Plato Pyrex redondo de 26 cm apto para microondas
Cuenco de 2 l apto para microondas

Ingredientes

400 g	Patatas, peladas y se desea, partidas por la mitad
400 g	Floretes de brócoli
6 cucharadas	Agua (60 ml)
1 cucharadita	Mantequilla o margarina (para engrasar el plato)
400 g	Champiñones, en láminas
1 cucharada	Perejil muy picado
	Sal y pimienta
3	Huevos
125 ml	Nata
125 ml	Leche
	Sal y pimienta
	Nuez moscada
100 g	Queso Gouda rallado

Preparación

1) Ponga las patatas y el brócoli en un cuenco apto para microondas. Añádale agua, cúbralo y cocínelo. Remueva una vez durante la cocción.
Hornee al microondas entre 9 y 12 min
900 W

2) Corte las patatas en rodajas.

3) Engrase el plato redondo. Añada el brócoli, los champiñones y las patatas en capas alternas. Espolvoree con perejil y aderece con sal y pimienta.

4) Mezcle los huevos, la nata, la leche, la sal, la pimienta y nuez moscada. Vierta la mezcla sobre las verduras. Espolvoree queso por encima. Cocínelo en la rejilla baja con el modo **AUTO COCCIÓN AC-4**.

5) Deje reposar el plato durante 10 minutos después de cocinar.

RECETAS PARA AUTO COCCIÓN AC-5

PASTEL DE ZANAHORIA

Alrededor de 1,1 kg

Utensilios: molde redondo de 28 cm apto para microondas

Ingredientes

1 cucharadita	Mantequilla o margarina (para engrasar el molde)
5	Yemas de huevo
250 g	Azúcar
250 g	Zanahorias, ralladas finas
	Zumo de un limón
250 g	Almendra molida
80 g	Harina
1 cucharada	Levadura en polvo
5	Claras de huevo

Preparación

1) Engrase el molde.

2) Bata las yemas de huevo y el azúcar con un batidor manual.

3) Añada las zanahorias, el zumo de limón y las almendras.

4) Mezcle la harina y la levadura. Añádalas a la mezcla de huevo y mezcle bien.

5) Bata las claras de los huevos hasta que estén firmes e incorpórelas con cuidado a la masa. Extienda la mezcla sobre el molde, colóquelo en la rejilla baja y hornee con el modo **AUTO COCCIÓN AC-5**.

6) Deje que se enfríe en el molde durante 5 minutos después de hornear.

GUGELHUPF

La masa pesará alrededor de 0,9 kg

Utensilios: molde de 22 cm para gugelhupf

Ingredientes

1 cucharadita	Mantequilla o margarina (para engrasar el molde)
170 g	Mantequilla o margarina
140 g	Azúcar glasé
4	Yemas de huevo
40 g	Almendras tostadas laminadas
40 g	Pasas, lavadas
	Peladura de limón rallada fina
4	Claras de huevo
1 sobre	Levadura en polvo (15 g)
280 g	Harina

Preparación

1) Engrase el molde para gugelhupf.

2) Bata la mantequilla y el azúcar glasé con un batidor hasta que quede suave la mezcla. Añada las yemas de una en una.

3) Vaya añadiendo poco a poco mientras remueve las almendras tostadas, las pasas y la peladura de limón. Mezcle bien.

4) Bata las claras de los huevos hasta que estén firmes e incorpórelas a la mezcla. Mezcle la levadura en polvo y la harina, tamice e incorpore con cuidado a la mezcla.

5) Ponga la masa en el molde y hornéela en la rejilla baja en el modo **AUTO COCCIÓN AC-5**.

RECETAS PARA **AUTO COCCIÓN AC-5**

TARTALETA DE MANZANA CON CALVADOS

Alrededor de 1,3 kg

Utensilios: molde redondo de 28 cm apto para microondas

Ingredientes

200 g	Harina
1 cucharadita	Levadura en polvo
100 g	Azúcar
1 sobre	Azúcar vainillada
1 pizca	Sal
1	Huevo
3-4 gotas	Aceite de almendra amarga
125 g	Mantequilla
1 cucharadita	Mantequilla o margarina (para engrasar el plato)
50 g	Avellanas molidas
600 g	Manzana (roja aprox. 3–4)
	Canela
2	Huevos
1 pizca	Sal
4 cucharadas	Azúcar, dividida
4 cucharadas	Calvados (licor de manzana)
$1\frac{1}{2}$ cucharadas	Harina de maíz
125 g	Nata para montar
	Azúcar glasé (para espolvorear)

Preparación

1) Mezcle la harina y la levadura en polvo. Añada el azúcar, el azúcar vainillada, la sal, los huevos, el aceite de almendra y la mantequilla. Amase la pasta con el utensilio para amasar de un batidor.
2) Cubra la masa de pastelería y deje reposar en un sitio fresco durante 30 minutos.
3) Engrase el molde. Estire la masa entre dos láminas de papel de aluminio y colóquela en el molde. Forme el borde de la masa de aprox. 3 cm de altura.
4) Espolvoree avellanas sobre la masa.
5) Pele las manzanas, córtelas en cuatro partes, quíteles el corazón y parta en rodajas. Disponga las rodajas de forma que se solapen una con otra por encima de las avellanas y espolvoree con un poco de canela.
6) Separe los huevos. Bata las claras de huevo hasta que estén firmes y añada poco a poco sal y una cucharada de azúcar.
7) Bata la yema de huevo, el azúcar restante y el azúcar vainillada hasta que quede una mezcla cremosa.
8) Añada el Calvados, la harina de maíz y la nata para montar y mezcle bien. Incorpore las claras batidas y extienda la mezcla uniformemente sobre las rodajas de manzana.
9) Colóquela en la rejilla baja y hornee en el modo **AUTO COCCIÓN AC-5**.
10) Deje enfriar y espolvoree con azúcar glasé.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN

NO UTILICE LIMPIADORES DE HORNO COMERCIALES, LIMPIADORES DE VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS O AGRESIVOS QUE CONTENGAN HIDRÓXIDO DE SODIO NI UTILICE ESTROPAJOS EN NINGUNA PARTE DEL MICROONDAS.

⚠ ADVERTENCIA

Después de utilizar los modos Grill, Dual, Convección, AUTO Cocción, AUTO COCCIÓN CONGELADO, la cavidad, la puerta, el armazón y los accesorios del horno alcanzarán temperaturas elevadas. Asegúrese de que estos componentes estén completamente fríos antes de limpiarlos.

LIMPIE EL HORNO PERIÓDICAMENTE Y RETIRE CUALQUIER RESTO DE COMIDA. Si no se mantiene limpio el horno, esto podría hacer que se deteriorase la superficie, lo que influiría negativamente sobre la vida útil del aparato y podría derivar en una situación peligrosa.

EXTERIOR DEL HORNO

La parte externa del horno se limpia fácilmente con jabón suave y agua. Aclare el jabón con un paño húmedo y seque el exterior con una toalla suave.

MANDOS DEL HORNO

Abra la puerta antes de limpiar para desactivar los mandos del horno. Al limpiar el panel de mandos es preciso tener cuidado. Pase suavemente por el panel un paño mojado sólo en agua hasta que quede limpio. No utilice demasiada agua. No utilice ningún tipo de producto de limpieza ni abrasivo.

INTERIOR DEL HORNO

1) Pase un paño o esponja húmedos para limpiar las salpicaduras o derrames después de cada uso mientras el horno esté todavía caliente. Para derrames más cuantiosos, utilice un jabón suave y límpielos varias veces con un paño húmedo hasta que desaparezcan todos los residuos.

   No quite la cubierta del guiaondas.

2) Tenga cuidado de que el jabón suave o el agua no penetren en las pequeñas salidas de ventilación de las paredes, ya que esto puede provocar daños en el horno.

3) No pulverice con limpiadores en el interior del horno.

4) Caliente periódicamente el horno mediante la convección y el grill, consulte “Calentar sin alimentos” en la página 73. Los restos de comida o grasa pueden provocar humo o malos olores.

ACCESORIOS

Los accesorios se deben lavar con una solución líquida suave y secar a continuación. Se pueden meter en el lavavajillas.

PUERTA

Para eliminar las manchas, limpie periódicamente los dos lados de la puerta, los cierres y las partes adyacentes con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar que se rompiera el cristal.

NOTA: Mantenga siempre limpia la cubierta del guiaondas y los accesorios. Si deja grasa en la cavidad o en los accesorios, ésta se puede calentar en exceso, provocar arcos voltaicos, humo o incluso inflamarse cuando vuelva a utilizar el horno.

NOTA: No utilice limpiadores de vapor.

GUÍA DE LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	POSIBLE SOLUCIÓN
El aparato microondas no funciona correctamente	Compruebe que ▪ funcionen los fusibles de la caja de fusibles, ▪ no se haya producido un corte en el suministro eléctrico. ▪ Si los fusibles siguen saltando, póngase en contacto con un técnico de mantenimiento autorizado.
El modo microondas no funciona	Compruebe que ▪ la puerta esté bien cerrada, ▪ los cierres de la puerta y sus superficies estén limpias, ▪ ha pulsado el botón ◇ **+30**.
El plato giratorio no da vueltas	Compruebe que ▪ el soporte del plato esté conectado correctamente al mecanismo motor, ▪ la fuente de horno que esté utilizando no sobresalga del plato giratorio, ▪ los alimentos no sobresalgan del borde del plato y eviten que gire, ▪ que no haya nada en el hueco debajo del plato giratorio.
El microondas no se apaga	▪ Aísle el aparato de la caja de fusibles. ▪ Llame a un técnico de mantenimiento autorizado.
La luz interior no funciona	▪ Llame a un técnico de mantenimiento autorizado. La bombilla de la luz interior sólo puede ser sustituida por un técnico cualificado.
Los alimentos tardan más en calentarse y cocinarse que antes	▪ Seleccione un tiempo de cocción más prolongado (doble de cantidad = casi el doble de tiempo) o ▪ si la comida está más fría de lo normal, déle vueltas de vez en cuando o ▪ seleccione un nivel de potencia mayor.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NOTA IMPORTANTE: Si en la pantalla no aparece nada con el enchufe conectado, el modo de ahorro de energía debe seguir activado. Para desactivarlo, abra y cierre la puerta del horno. Consulte la página 58.

1) Si cocina los alimentos en el tiempo estándar con sólo 900 W, la potencia se reducirá automáticamente para evitar el sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reduce).

Modo de COCCIÓN	Tiempo estándar
Cocina a microondas a 900 W	20 min
Cocina con grill	15 min
DUAL 1	Micro – 40 min
DUAL 2 (potencia de microondas de 900 W)	Micro – 15 min Grill – 15 min
DUAL 2 (potencia de microondas de 630 W)	Micro – 40 min Grill – 15 min

2) Después de utilizar los modos **GRILL, DUAL, CONVECCIÓN, AUTO COCCIÓN, AUTO COCCIÓN CONGELADO**, se activará el ventilador de refrigeración y puede aparecer en la pantalla “ENFRIÁNDOSE”. Asimismo, si pulsa el botón **DETENER** y abre la puerta mientras el aparato está funcionando en cualquiera de estos modos, también se activará el ventilador de refrigeración; por esta razón, es posible que note que sale aire procedente de las aberturas de ventilación.

INFORMACIÓN DE **MANTENIMIENTO**

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página web: wolfappliance.com

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie del horno microondas. La información se encuentra en la placa de datos del producto. Consulte la página 58 para ver el lugar en el que está situada la placa de datos.

Copie a continuación la información de la placa de datos para tenerla como referencia en el futuro.

Referencia del modelo ______________________

Número de serie ______________________

Fecha de instalación ______________________

Distribuidor de Sub-Zero y teléfono

____

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al distribuidor de Wolf, compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funciona y compruebe también que el aparato no está desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

WOLF

Vous remarquerez tout au long de ce Guide d'utilisation et d'entretien les mentions MISE EN GARDE et AVERTISSEMENT, destinées à fournir des recommandations importantes afin d'assurer la sécurité et l'efficacité de l'équipement Wolf.

⚠ MISE EN GARDE

signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

De plus, la mention REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

MERCI

Votre achat d'un four micro-ondes à convection Wolf démontre l'importance que vous accordez à la qualité et à la performance des appareils de cuisson. Nous comprenons vos besoins et à ce titre, nous avons conçu et fabriqué votre four micro-ondes en utilisant des matériaux de qualité et une main-d'œuvre qualifiée qui vous assureront une fiabilité et une satisfaction durables.

Bien entendu, vous êtes impatient(e) de commencer à cuisiner ; mais tout d'abord, veuillez prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien qui s'appliquent au four micro-ondes à convection Wolf.

Nous apprécions votre choix d'un appareil ménager Wolf et vos suggestions ou commentaires éventuels sont les bienvenus. Pour nous faire part de vos remarques, veuillez nous contacter par le biais de notre site Internet, www.wolfappliance.com.

Le symbole apposé sur le produit ou son emballage indique qu'il ne peut être traité comme des ordures ménagères. Il doit être apporté à un centre de récupération approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous débarrassant de ce produit de manière appropriée, vous contribuez à éviter les conséquences potentielles négatives sur l'environnement et la santé que pourrait entraîner une mise au rebut non conforme à ces directives. Pour plus de détails sur le recyclage de cet appareil, veuillez contacter votre municipalité, les services de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de minimiser les risques de brûlures, de choc électrique d'incendie, de blessure ou d'exposition à un excès d'énergie micro-onde, lisez attentivement toutes les directives avant d'utiliser votre nouvelle appareil.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT EXPOSITION POSSIBLE À UN EXCÈS D'ÉNERGIE MICRO-ONDE

- **N'essayez pas** d'utiliser le four micro-ondes avec la porte ouverte car tout fonctionnement dans ces circonstances peut entraîner une exposition nocive à l'énergie micro-onde. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement ou de modifier les verrouillages de sécurité.
- **Ne placez aucun** objet entre la façade du four micro-ondes et la porte ; ne laissez aucune saleté ou résidu de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **N'utilisez pas** le four micro-ondes s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : porte (tordue), charnières et loquets (cassés ou desserrés), joints de porte ou surfaces d'étanchéité.
- Le four micro-ondes ne doit être réglé ou réparé que par des techniciens professionnels agréés.

CONTACT

Site Internet : wolfappliance.com

INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'INCENDIE

- **Le four micro-ondes ne doit pas rester sans surveillance pendant son fonctionnement. Des niveaux de puissance trop élevés ou des temps de cuisson trop longs peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments avec un potentiel d'incendie.**
- La prise secteur doit être facilement accessible pour pouvoir débrancher rapidement l'appareil en cas d'urgence.
- La tension d'alimentation. doit être de 230-240 V, 50 Hz, avec un fusible de distribution de 16 A minimum ou un disjoncteur de 16 A minimum.
- Un circuit indépendant, alimentant uniquement cet appareil ménager, est fortement conseillé.
- Ce four ne doit être ni rangé, ni utilisé à l'extérieur.
- **Si les aliments en train d'être chauffés commencent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Désactivez et débranchez le four et attendez que la fumée se soit dissipée. Le fait d'ouvrir la porte alors que les aliments produisent de la fumée pourrait entraîner un incendie.**
- **N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours micro-ondes. Voir page 127.**
- **Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez des récipients en matière plastique jetables, en papier ou tout autre récipient en matériaux combustibles.**
- **Nettoyez le cache du guide des ondes, la cavité du four et le plateau tournant après utilisation. Ils doivent être secs et dépourvus de graisses. Les graisses accumulées peuvent surchauffer et commencer à fumer ou à brûler.**
- Ne mettez pas de matières inflammables à proximité du four ou des ouies de ventilation. Ne bloquez pas les ouies de ventilation.
- Retirez tous les joints, les attaches, etc. métalliques des aliments ou des emballages alimentaires. La production d'étincelles sur les surfaces métalliques peut entraîner un incendie.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer de l'huile de friture. La température ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
- Pour faire du pop-corn, n'utilisez que les sachets de pop-corn conçus pour micro-ondes.
- Ne rangez ni nourriture, ni quoi que ce soit dans le four.
- Vérifiez les réglages après avoir mis le four en service pour vous assurer que le four fonctionne comme vous le désirez.

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Vérifiez les points suivants avant toute utilisation :

a) La porte ; veillez à ce que la porte ferme correctement et assurez-vous qu'elle ne présente aucun défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.

b) Les charnières et les loquets de sécurité de porte ; vérifiez qu'ils ne sont ni cassés, ni desserrés.

c) Les joints de porte et les surfaces de contact des joints ; veillez à ce qu'ils ne soient pas endommagés.

d) L'intérieur de la cavité du four ou sur la porte ; veillez à ce qu'il n'y ait aucune déformation.

e) Le câble d'alimentation et la prise : veillez à ce qu'ils ne soient pas endommagés.

N'essayez pas de régler, de réparer ou de modifier vous-même le four. L'exécution de toute réparation ou tout entretien impliquant le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-onde présente un danger pour quiconque ne possédant pas la formation nécessaire pour ces tâches.

- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte ; ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte de quelle manière que ce soit.
- N'utilisez pas le four si un objet se trouve entre les joints de porte et les surfaces de contact du joint.
- **Ne laissez pas les matières grasses ou la saleté s'incruster sur les joints de porte ou les surfaces adjacentes. Respectez les instructions concernant le nettoyage et l'entretien décrites à la page 137. Le non-respect des consignes de nettoyage du four pourrait entraîner une détérioration de la surface susceptible d'affecter négativement la durée de vie de l'appareil, voire même d'être à l'origine de situations dangereuses.**
- Les personnes portant des STIMULATEURS CARDIAQUES (pacemakers) doivent s'adresser à leur médecin ou au fabricant de l'appareil pour s'informer sur les précautions à prendre relatives aux micro-ondes.

INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Vous ne devez en aucun cas retirer le compartiment extérieur.
- N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou les ouies de ventilation. En cas de déversement, désactivez et débranchez immédiatement le four et adressez-vous à un service après-vente agréé.
- Ne plongez pas le câble d'alimentation ni la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation passer au-dessus de surfaces chaudes ou acérées comme la zone de ventilation de l'air chaud du four à l'arrière de celui-ci.
- N'essayez pas de remplacer vous-même la lampe du four ni ne laissez quiconque autre qu'un professionnel qualifié s'en occuper. Si la lampe du four grille, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à un service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial. Demandez à un service après-vente agréé de se charger de ce remplacement.

POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPLOSITION OU D'ÉBULLITION SOUDAINE

⚠ AVERTISSEMENT

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils pourraient exploser.

- N'utilisez jamais de récipients fermés. Retirez les joints d'étanchéité et les couvercles avant tout utilisation. Les récipients fermés peuvent exploser du fait de l'augmentation de pression, même après que le four ait été éteint.
- Prenez des précautions lorsque vous utilisez votre micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients dont l'ouverture est suffisamment grande pour que les bulles puissent s'échapper.
- **Le chauffage au micro-ondes de boissons peut entraîner une ébullition explosive à retardement ; prenez donc des précautions lors de la manipulation du récipient.**
- Pour éviter toute explosion soudaine de liquides en ébullition et tout risque de brûlure :

  1) Mélangez le liquide avant de le chauffer/réchauffer.

  2) Il est conseillé de mettre une tige en verre ou un objet du même type dans le liquide lorsque vous le réchauffez.

  3) Laissez le liquide reposer au moins 20 secondes au four à l'issue du temps de cuisson pour éviter une ébullition explosive à retardement.

- **Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille et ne réchauffez pas les œufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils pourraient exploser même une fois la période de cuisson terminée. Pour cuire ou réchauffer les œufs qui n'ont pas brouillés ou battus, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'explosent. Pelez les œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans le four micro-ondes.**
- Percez la peau des aliments comme les pommes de terre, les saucisses et les fruits avant de les faire cuire car ils pourraient exploser.

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE

- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four pour éviter de vous brûler.
- Ouvrez toujours les récipients, les sachets de pop-corn, les sacs de cuisson pour four, etc. à l'écart du visage et des mains pour éviter les brûlures causées par la vapeur.
- **Pour éviter toute brûlure, contrôlez toujours la température des aliments et remuez-les avant de les servir. Faites en particulier attention à la température des aliments et boissons destinés aux bébés, enfants et personnes âgées.**
- La température du récipient ne constitue pas un indicateur fidèle de la température des aliments ou de la boisson. Ne manquez pas de vérifier la température des aliments.
- Tenez-vous toujours en retrait par rapport à la porte du four lors de l'ouverture pour éviter les brûlures provoquées par la vapeur et la chaleur qui s'en dégagent.
- Coupez les aliments cuisinés farcis en tranches après les avoir chauffés pour permettre à la vapeur de se dissiper et pour éviter les brûlures.
- Gardez les enfants à l'écart de la porte pour les empêcher de se brûler.
- Ne touchez ni la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouies de ventilation, les accessoires et les plats en mode **GRIL**, **CONVECTION**, **CUISSON COMBINÉE**, **AUTOMATIQUE** et **CUISSON DEPUIS ÉTAT CONGELÉ** car ils pourraient être très chauds. Assurez que les surfaces ne sont pas chaudes avant de procéder au nettoyage.

INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR ÉVITER TOUTE MAUVAISE UTILISATION PAR LES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance qu'une fois les consignes appropriées imparties de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité et qu'ils soient conscients des dangers résultant d'une mauvaise utilisation.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (jeunes enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, sauf en cas de surveillance étroite ou d'instruction concernant l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants en bas âge doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ménager.
- Ne vous appuyez pas sur la porte du four et ne jouez pas avec. Ne jouez pas avec le four et ne l'utilisez pas comme s'il s'agissait d'un jouet.
- Toutes les consignes de sécurité importantes doivent être enseignées aux enfants : L'utilisation des maniques, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments en faisant particulièrement attention aux emballages (par exemple, les matériaux autochauffants) destinés à griller un aliment dont la température peut être très élevée.

AUTRES AVERTISSEMENTS

- Ne modifiez jamais le four.
- Ne déplacez pas le four pendant son fonctionnement.
- Ce four est destiné aux préparations culinaires ménagères uniquement et ne doit servir qu'à la cuisson des aliments. Il n'est pas adapté à un usage commercial ou scientifique.

POUR ÉVITER TOUTE ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT ET POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LE FOUR.

- N'utilisez jamais le four s'il est vide sauf lorsque le manuel le conseille (cf. page 119). Sinon, cela pourrait endommager votre four.
- Lorsque vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière auto-chauffante, mettez toujours une protection contre la chaleur comme une assiette en porcelaine dessous de façon à ne pas endommager le plateau tournant du fait des contraintes thermiques. Le temps de préchauffage stipulé dans la recette ne doit pas être dépassé.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal car ils réfléchissent les micro-ondes et pourrait provoquer un arc électrique. Ne mettez pas de boîte de conserve dans le four.
- N'utilisez pas le plateau tournant conçu pour ce four.
- Ne posez rien sur le compartiment extérieur pendant que le four fonctionne.
- N'utilisez pas de récipients en plastique prévus pour le micro-ondes sir le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente en mode **GRIL**, **CONVECTION**, **CUISSON COMBINÉE**, **AUTOMATIQUE** et **CUISSON DEPUIS ÉTAT CONGELÉ**, car ils pourraient fondre. Les récipients en plastique sont en proscrire pour ces modes de cuisson à moins que le fabricant du récipient n'ait spécifiquement indiqué qu'ils conviennent à cet usage.

REMARQUE :

- Si vous ne savez pas exactement comment brancher votre four, veuillez vous adresser à un électricien agréé et qualifié.
- Ni le fabricant, ni le revendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages causés au four ou des blessures qui seraient la conséquence du non-respect de la procédure correcte de branchement électrique.
- Des gouttes d'eau ou de la vapeur peuvent se former parfois sur les parois du four ou autour des joints de porte et des surfaces de contact des joints. Il s'agit d'un phénomène normal et n'indique aucunement une fuite ou une défaillance de l'appareil.

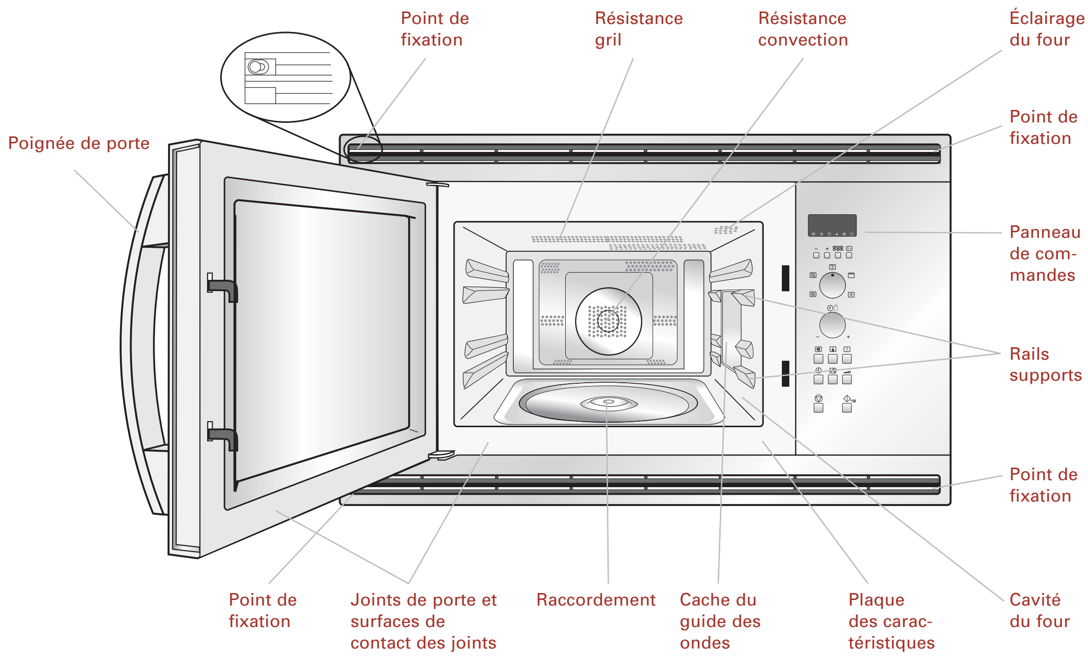
CONSERVEZ CETTE NOTICE

CARACTÉRISTIQUES DU **FOUR MICRO-ONDES**

- Four micro-ondes intégré avec une capacité de 40 l
- Puissance du modèle de 230 V—micro-ondes 900 W, gril 1 300 W et convection 1 450 W
- Puissance du modèle de 240 V—micro-ondes 900 W, gril 1 400 W et convection 1 400 W
- Une moulure de 762 mm permet une installation intégrée du micro-ondes au-dessus de la plaque de cuisson encastrable Wolf
- Moulure en acier inoxydable Classique
- 5 réglages pour cuisson automatique
- Réglages en plusieurs langues
- Mode éco-énergie
- 10 réglages de température pour le four à convection
- 5 réglages de cuisson
- Plateau tournant de 362 mm de diamètre amovible et son support
- Trépied bas amovible pour griller et trépied haut amovible pour la cuisson
- Porte du four vitrée
- Cuisson avec multiples options de trépied
- Loquets de sécurité de porte—le four ne fonctionne pas tant que la porte n'est pas fermée
- L'éclairage du four s'allume lorsque le four marche ou lorsque la porte est ouverte
- Joints de porte étanches
- Ouies de ventilation à l'arrière

FOUR MICRO-ONDES À CONVECTION AVEC GRIL

Modèle ICBMW30-230/ICBMW30-240



ACCESSOIRES DU **FOUR MICRO-ONDES**

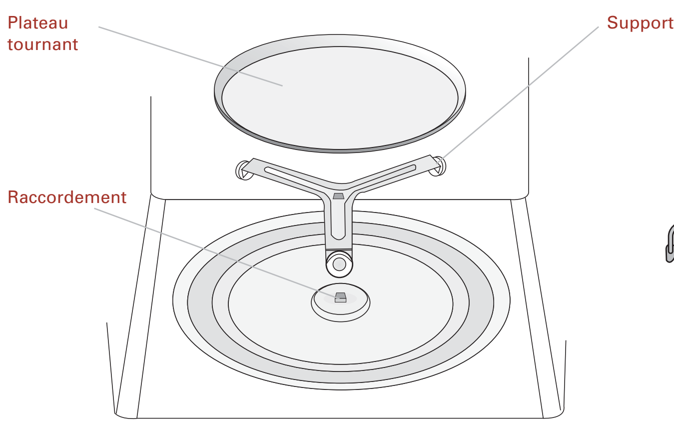
Assurez-vous que les accessoires illustrés ci-dessous vous ont été fournis.

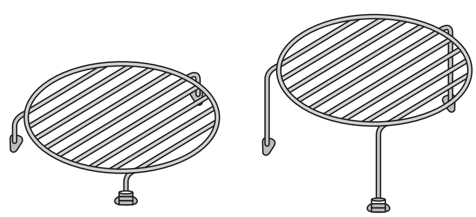
- Posez le support du plateau tournant dans le raccordement au centre de la base de la cavité du four, en veillant à diriger l'inscription TOP vers le haut (le mot « TOP » est gravé sur un côté du support). Il doit pouvoir tourner librement autour du raccordement.
- Posez le plateau tournant sur le support.
- Posez les trépieds haut/bas sur le plateau tournant, si vous en avez besoin.

REMARQUES :

- Lorsque vous faites marcher le four, veillez à ce que le plateau tournant et son support soient posés correctement. Cela favorise une cuisson régulière. Un plateau tournant mal adapté peut faire du bruit, peut mal tourner et endommager le four.
- Le plateau tournant tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. La direction change chaque fois que vous mettez le four en marche. Cela n'a aucun effet sa performance.
- Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux détails au revendeur ou au service après-vente, à savoir : Nom de la pièce et référence.

ACCESSOIRES DU FOUR MICRO-ONDES

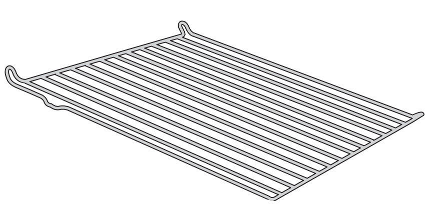




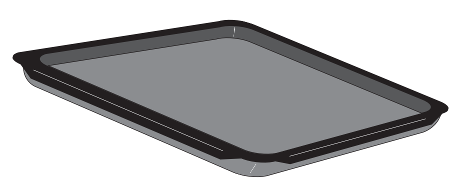
Trépied bas

Trépied haut

Ces trépieds sont utilises lors de la cuisson en modes convection, cuisson combinée et gril.



Clayette carrée



Plaque de cuisson carrée

CLAYETTE CARRÉE & PLAQUE DE CUISSON CARRÉE

Lorsque vous utiliser la clayette ou la plaque de cuisson carrées, posez-les sur les rails supports comme indiqué dans l'illustration ci-après. Lorsque vous utilisez la clayette carrée, veillez à ce que le guide de clayette se trouve à droite.

REMARQUES :

1) Lorsque vous utilisez soit la clayette, soit la plaque de cuisson carrée, mettez-la à la position 1. Lorsque vous les utilisez toutes les deux, mettez la plaque de cuisson à la position 1 et la clayette à la position 2 comme l'indique le schéma.

2) Lorsque vous utilisez la clayette et/ou la plaque de cuisson carrée, laissez le plateau tournant dans le four.

3) Lorsque vous utilisez la clayette ou la plaque de cuisson carrée, faites tourner la plaque de cuisson ou le récipient posé sur la clayette de 180° à mi-cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

4) Lorsque vous utilisez la clayette carrée, respectez les consignes ci-après pour éviter qu'elle ne glisse :

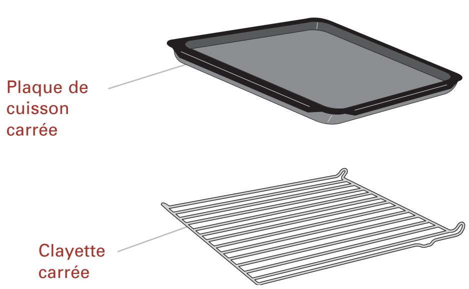
- Ne posez pas de récipient avec des aliments pesant plus de 5 kg sur la clayette carrée.
- Veillez à ce que la clayette carrée soit à la bonne position et qu'elle ne fasse pas de bruit.
- Lorsque vous sortez le plat, tirez la clayette carrée jusqu'à ce qu'elle soit légèrement bloquée, puis retirez le plat.

5) Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous suivez les instructions pour la cuisson à convection, veuillez respecter les consignes pour le « four conventionnel ».

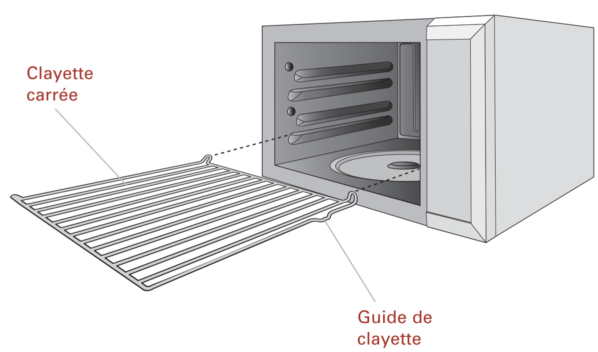
⚠AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais la clayette et le plaque de cuisson carrées lors de la cuisson en mode micro-ondes et la cuisson combinée car cela pourrait provoquer un arc électrique.

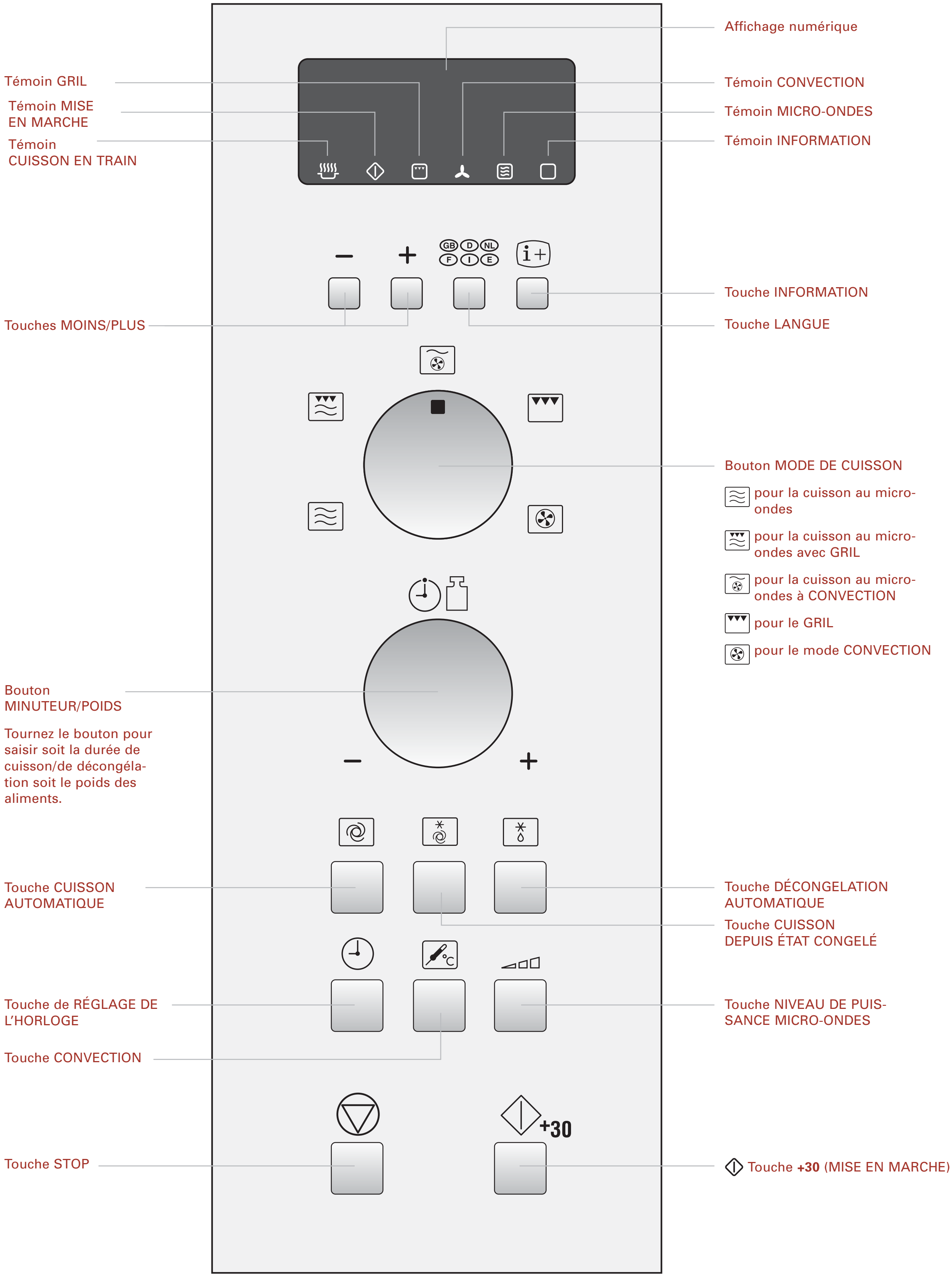
CLAYETTE CARRÉE & PLAQUE DE CUISSON CARRÉE



N'utilisez la plaque de cuisson et la clayette carrées que pour la cuisson à convection.



PANNEAU DES COMMANDES



FICHE TECHNIQUE

	Modèle de 230 V	Modèle de 240 V
Tension d'alimentation c.a.	230 V, 50 Hz, monophasé	240 V, 50 Hz, monophasé
Consommation électrique nécessaire :		
Micro-ondes	1,5 kW	1,55 kW
Gril	2,8 kW	2,85 kW
Gril/Micro-ondes	2,8 kW	2,95 kW
Convection	2,8 kW	2,85 kW
Convection/Micro-ondes	2,95 kW	2,95 kW
Puissance :		
Micro-ondes	900 W (IEC 60705)	900 W (IEC 60705)
Résistances gril	1 300 W (650 W x 2)	1 400 W (700 W x 2)
Convection	1 450 W	1 400 W

	Tous les modèles
Fusible de distribution/disjoncteur	Minimum 16 A
Fréquence des micro-ondes	2 450 MHz * (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures	592 mm (L) x 462 mm (H) x 537 mm (P)
Dimensions de la cavité	375 mm (L) x 272 mm (H) x 395 mm (P) **
Capacité du four	40 litres **
Plateau tournant	ø362 mm, céramique
Poids	30 kg
Éclairage du four	25 W/240–250 V

**Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit a été classifié en tant qu'équipement de groupe 2, classe B. La classification « Groupe 2 » signifie que cet équipement produit volontairement de l'énergie en radiofréquence sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique des aliments. La classification d'équipement de classe B signifie que cet appareil est adapté à une utilisation domestique.*

*** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.*

Ce four est en conformité avec les stipulations des directives 2004/108/EC et 2006/95/EC.
LES SPÉCIFICATIONS SONT SUJETTES À MODIFICATION SANS PRÉAVIS DANS LE CADRE DE LA POLITIQUE D'AMÉLIORATION PERMANENTE.

INSTALLATION DU MICRO-ONDES

1) Enlevez tout le matériel d'emballage et vérifiez soigneusement l'appareil pour détecter toutes traces de dommage.

2) Si le micro-ondes est installé à la position C, veillez à ce que les espaces minimaux d'air soient respectés comme l'indique le schéma.

3) Fixez les quatre blocs de retenue de l'élément en place à l'aide du gabarit de positionnement (TMAPTA004URR0).

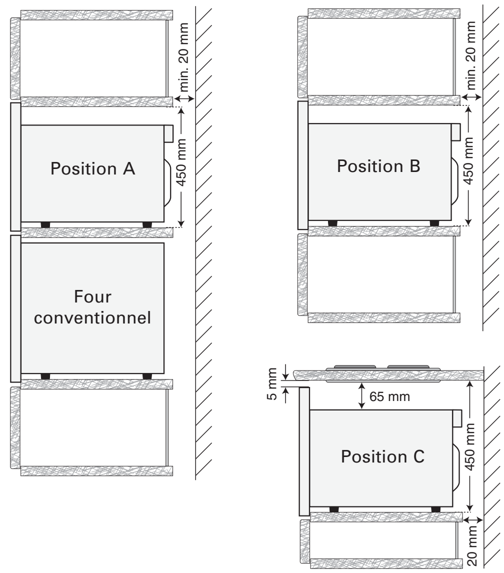
4) Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine, soulevez au-dessus des blocs inférieurs/avant puis enfoncez délicatement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant du four jointe parfaitement contre l'ouverture avant de l'élément.

5) Veillez à ce que l'appareil soit stable et qu'il ne penche pas.

6) Fixez le four en position à l'aide des vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des ouies de ventilation en haut et en bas du four (cf. illustration à la page 104).

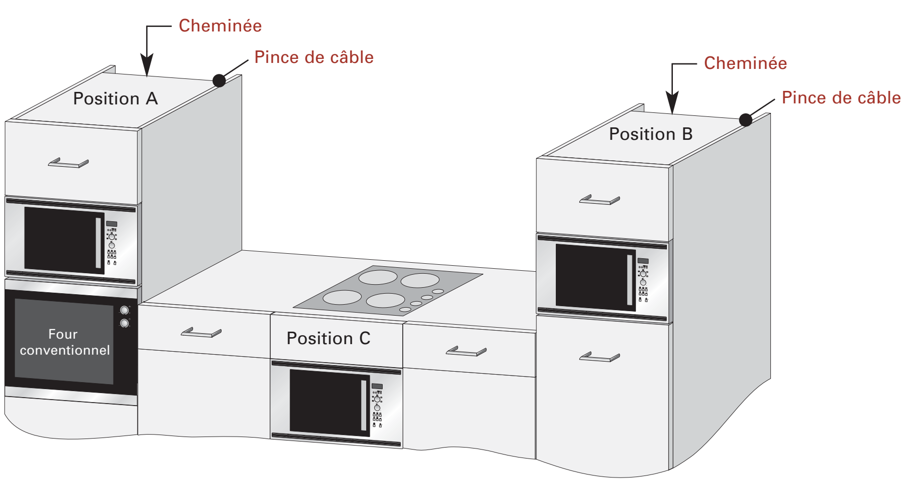
7) Ajustez les caches de fixation de cadre aux quatre points de fixation (deux caches supplémentaires sont fournis).

8) Il est important de garantir que l'installation de ce produit se fait conformément aux directives de ce manuel et aux directives d'installation du fabricant du four conventionnel ou de la plaque chauffante.



Position	**Dimensions de la niche L x P x H**	**Cheminée (min)**	**Écartement entre l'élément et le plafond**
A	730 x 610 x 450	20	50
B	730 x 610 x 450	20	50
C	730 x 610 x 450	20	Sans objet

Les dimensions sont fournies en millimètres.



Le micro-ondes peut être inséré en position A, B ou C

CONFIGURATION **ÉLECTRIQUE**

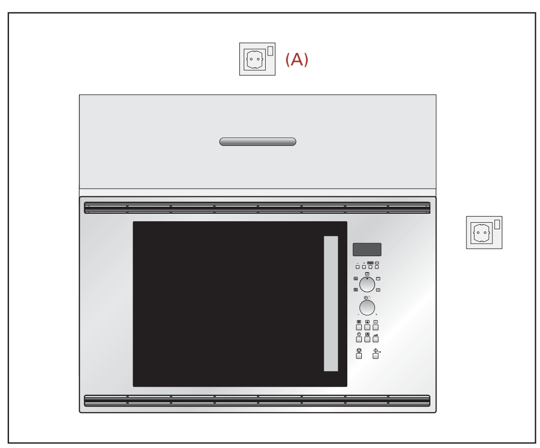
- **La prise secteur doit être facilement accessible pour pouvoir débrancher rapidement l'appareil en cas d'urgence. Il doit, alternativement, être possible d'isoler le four de l'alimentation électrique en insérant un commutateur sur un câble fixe conformément au code régissant les installations électriques.**
- **La prise ne doit pas être placée derrière l'élément de cuisine.**
- Le meilleur endroit pour cela est au-dessus de l'élément (cf. A) Si le branchement est fait en position (A), retirez la pince de la position 15 à l'arrière du four (cf. page 104) et utilisez la pince pour attacher le câble d'alimentation en haut du meuble (cf. page 109). Lorsque le branchement du câble d'alimentation ne se fait pas à (A), il doit être acheminé au-dessous du four.
- Connectez l'appareil à un ligne de c.a. monophasée de 230-240 V/50 Hz par le biais d'une prise correctement mise à la terre. La prise doit être dotée d'un fusible de 16 A.
- **Le câble d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant l'installation, nouez un morceau de fil au câble d'alimentation pour faciliter la connexion au point (A) une fois l'appareil en place.
- Lorsque vous insérez l'appareil dans un élément dont les côtés sont élevés, N' ÉCRASEZ PAS le câble d'alimentation.
- Ne plongez pas le câble d'alimentation ni la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠AVERTISSEMENT

CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE
Le fabricant rejette toute responsabilité au cas où cette mesure de sécurité ne serait pas respectée.

Si la fiche qui est ajustée à votre appareil ne convient pas à la prise à votre disposition, adressez-vous à un technicien spécialisé.



Prise secteur

MISE AU REBUT DE FAÇON ÉCOLOGIQUE

MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

- Les fours micro-ondes exigent un conditionnement efficace pour leur protection lors de leur transport. Seuls les matériaux d'emballage strictement essentiels sont utilisés.
- Les matériaux d'emballage (p. e. film en aluminium ou polystyrène) peuvent présenter un danger pour les enfants.
- **Risque d'asphyxie. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants**.
- Tous les matériaux d'emballage utilisés ne constituent pas un danger pour l'environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les morceaux de bois n'ont pas été traités. Les articles en plastique sont repérés de la façon suivante :
  «PE» polyéthylène p.e. film d'emballage
  «PS» polystyrène p.e. emballage (sans CFC)
  «PP» polypropylène p.e. sangles d'emballage
- La réutilisation des emballages permet d'économiser les matières premières et de réduire de volume des déchets.
- Les emballages doivent être apportés à la déchetterie la plus proche. Renseignez-vous après de votre municipalité pour plus de détails.

APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS

Les appareils ménagers usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la fiche et en coupant et en jetant le câble d'alimentation électrique. Il doit être ensuite apporté à la déchetterie la plus proche. Vérifiez auprès des services municipaux ou de l'administration responsable de l'hygiène publique pour identifier les déchetteries de votre région qui pourraient se charger du recyclage de votre appareil.

QUE SONT LES **MICRO-ONDES ?**

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques du même type que les ondes radio et télévision.

Les ondes sont générées à l'intérieur du four micro-ondes par le magnétron et font vibrer les molécules d'eau présentes dans les aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, chauffe ou cuit les aliments.

Le secret des temps de cuisson réduits réside dans la capacité des micro-ondes à pénétrer dans les aliments de tous les côtés. L'énergie est donc utilisée de manière optimale. En comparaison, l'énergie d'une plaque chauffante conventionnelle passe du foyer aux aliments par le biais du récipient. Cette méthode entraîne de grandes pertes d'énergie.

CARACTÉRISTIQUES DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent dans tous les objets non métalliques, le verre, la porcelaine, la céramique, le plastique, le bois ou le papier. C'est la raison pour laquelle ces matériaux ne chauffent pas dans le micro-ondes. Les plats ne deviennent chauds que parce les aliments qu'ils contiennent sont chauffés.

Les aliments absorbent les micro-ondes et sont ainsi chauffés. Les micro-ondes ne traversent pas les objets en métal qui les réfléchissent. C'est pourquoi, en règle générale, il ne faut pas utiliser d'objets métalliques dans les micro-ondes.

Il existe toutefois des exceptions où vous pouvez en fait utiliser cette propriété des métaux. Si vous recouvrez les aliments de papier d'aluminium à des endroits particuliers pendant la décongélation ou la cuisson, vous pouvez empêcher que ces parties protégées ne deviennent trop chaudes ou trop cuites. Veuillez suivre les conseils qui vous sont donnés dans ce guide.

QUE PEUT ACCOMPLIR VOTRE **MICRO-ONDES ?**

FONCTIONNEMENT DU MICRO-ONDES

Vous pouvez, en utilisant le mode micro-ondes de votre nouveau four combiné micro-ondes, réchauffer rapidement des repas ou boissons précuisinés ou fondre du beurre ou du chocolat en très peu de temps.

Le four micro-ondes est également très performant pour décongeler les aliments. Il arrive toutefois qu'il soit préférable de combiner le micro-ondes au mode convection ou gril (fonctionnement combiné). Vous pouvez alors cuire rapidement les aliments et les faire dorer en même temps. Les temps de cuisson sont en général bien plus courts que lors de la préparation normale des aliments.

CUISSON COMBINÉE (CUISSON AU MICRO-ONDES AVEC LA CUISSON PAR CONVECTION OU AU GRIL)

L'utilisation combinée de deux modes de cuisson permet d'utiliser de façon idéale les avantages de votre four.

Vous avez le choix entre

- micro-ondes + convection (idéal pour les rôtis, les volailles, les flans, les pains et les gâteaux) et
- micro-ondes + gril (idéal pour les pizzas, les snacks, les préparations sautées à cuisson rapide, les rôtis, les volailles, les cuisses de poulet, les brochettes, le Welsh rarebit et les gratins).

La cuisson combinée vous permet de cuire les aliments et les faire dorer en même temps.

L'avantage réside dans le fait que la chaleur de convection ou la chaleur du gril ferment rapidement les pores des couches extérieures des aliments. Le micro-ondes garantit une cuisson rapide et délicate. Les aliments seront croustillants tout en restant juteux à l'intérieur.

CUISSON PAR CONVECTION

Vous pouvez également utiliser le mode convection sans le mode micro-ondes. Les résultats obtenus seront les mêmes qu'avec un four conventionnel. L'air pulsé chauffe rapidement l'extérieur des aliments ce qui empêche les aliments de sécher ou, dans le cas de la viande, de perdre son jus.

Ce phénomène de fermeture des pores permet de conserver la saveur des plats tout en garantissant une cuisson plus rapide qu'avec des méthodes de cuisson conventionnelles avec des résistances supérieure et inférieure.

CUISSON AU GRIL

Cet appareil est équipé d'un gril au quartz situé au-dessus de la zone de cuisson. Il peut être utilisé sans le micro-ondes comme un gril traditionnel. Vous pouvez cuire ou griller rapidement les aliments. Il est parfait pour les steaks, les côtelettes et les gâteaux.

AVANT L'UTILISATION

Votre four est doté d'un mode éco-énergie.

1) Branchez le four. Rien n'apparaît sur l'affichage à ce moment-là.
2) Ouvrez la porte. La mention « SÉLECTIONNER LANGUE » s'affiche en six langues.

   REMARQUE : Une fois que vous avez choisi la langue de communication à l'aide de la touche LANGUE, l'affichage indique « MODE ÉCO-ÉNERGIE POUR SORTIR DU MODE ÉCO-ÉNERGIE RÉGLER L'HORLOGE » lorsque vous branchez le four.
3) Fermez la porte.
4) Sélectionnez une langue (voir ci-dessous).

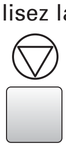
   REMARQUE : Si la langue que vous choisissez est l'anglais, ne faites rien, appuyez simplement sur la touche **STOP**. L'affichage va indiquer «.0 » puis passez à l'étape 5.
5) Réglez l'horloge (cf. page 115).
6) Chauffez le four vide (cf. page 119).

CONSEILS

Le four est doté d'un « système d'affichage d'information » qui vous guide de manière détaillée dans les démarches à suivre pour chaque fonction et cela, dans la langue que vous avez choisie. Le four possède une touche INFORMATION qui permet d'avoir les instructions pour chaque bouton. Les témoins s'affichent, après avoir enfoncé le touche, pour vous informer de la prochaine étape à suivre.

UTILISATION DE LA TOUCHE STOP

Utilisez la touche **STOP** pour :



- Effacer une erreur lors de la programmation.
- Suspendre provisoirement le fonctionnement du four.
- Annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche **STOP**.

SÉLECTION DE LA LANGUE

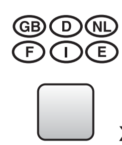
Le four est fourni préréglé pour l'anglais. Vous pouvez changer la langue d'exploitation. Pour cela, appuyez sur la touche **LANGUE** jusqu'à ce que la langue désirée soit affichée. Appuyez ensuite sur la touche ◇ **+30**.

Appuyez sur la touche LANGUE	LANGUE
une fois	ENGLISH
deux fois	DEUTSCH
3 fois	NEDERLANDS
4 fois	FRANÇAIS
5 fois	ITALIAN
6 fois	ESPAÑOL

EXEMPLE

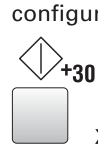
Pour sélectionner **Italian**:

1) Choisissez la langue désirée en appuyant sur la touche **LANGUE**.



x5

2) Appuyez sur la touche ◇ **+30** pour lancer la configuration.



x1

3) **Vérifiez l'affichage.**



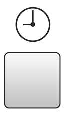
REMARQUE :

La langue choisie sera mémorisée même s'il y a une coupure de courant.

RÉGLAGE DE **L'HORLOGE**

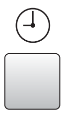
Vous avez deux réglages à votre disposition : Système horaire 12 heures et 24 heures

1) Pour configurer le système horaire 12 heures, appuyez sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE** une fois.



x1

2) Pour configurer le système horaire 24 heures, appuyez sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE** deux fois.

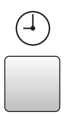


x2

EXEMPLE

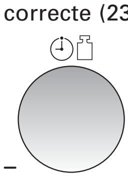
Pour régler le système horaire 24 heures à 23h35.

1) Choisissez le système horaire 24 heures en appuyant deux fois sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE**.

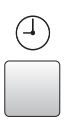


x2

2) Réglez les heures. Tournez le bouton **MINUTERIE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage de l'heure correcte (23).

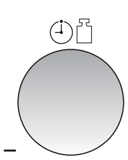


3) Passez des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE**.

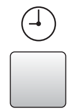


x1

4) Réglez les minutes (35).



5) Appuyez sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE** pour démarrer l'horloge.



x1

6) **Vérifiez l'affichage.**



REMARQUES :

- Vous tournez le bouton **MINUTERIE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
- Appuyez sur la touche **STOP** si vous vous trompez lors de la programmation.
- Si le four est en mode de cuisson et que vous désirez savoir quelle est il est, appuyez sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE**. Tant que la touche reste enfoncée, l'heure reste affichée.
- S'il y a une coupure de courant au niveau du micro-ondes, rebranchez le four puis ouvrez et refermez la porte. L'écran va afficher « MODE ÉCO-ÉNERGIE POUR SORTIR DU MODE ÉCO-ÉNERGIE RÉGLER L'HORLOGE ». Ce message apparaît lorsque vous avez déjà sélectionné la langue à l'aide de la touche **LANGUE**. Si cela se produit pendant la cuisson, le programme est effacé. L'heure sera également effacée.
- Si vous désirez régler l'horloge à nouveau, procédez à nouveau comme dans l'exemple ci-dessus.
- Si vous ne réglez pas l'horloge, appuyez une fois sur la touche **STOP**. 0 sera affiché. Lorsque le four a cessé de fonctionner, 0 réapparaît à l'affichage au lieu de l'heure.
- Si vous réglez l'horloge, le mode éco-énergie ne marche pas.

MODE **ÉCO-ÉNERGIE**

Votre four est livré préréglé en mode éco-énergie. Si vous n'utilisez pas le four pendant trois minutes, par exemple en fermant la porte ou à la fin de la cuisson, l'alimentation électrique est coupée automatiquement. Pour remettre le four sous tension, ouvrez la porte.

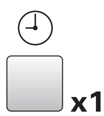
EXEMPLE

Pour activer le mode éco-énergie (il est actuellement 23h35).

1) Vérifiez que l'heure affichée est exacte.

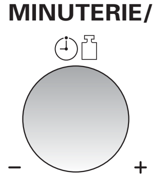


2) Appuyez une fois sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE**.



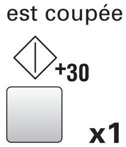


3) Affichez la valeur 0 en tournant le bouton **MINUTERIE/POIDS**.





4) Appuyez sur la touche ◇ **+30**. L'alimentation est coupée et rien n'est affiché.





REMARQUE :

Vous pouvez appuyer sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE** deux fois lors de l'étape 2.

NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Votre four offre 5 niveaux de puissance. Pour choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivez les conseils données dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :

900 W pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (p.e. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poissons, etc.

630 W pour une cuisson plus longue d'aliments denses comme des rôtis, des plats de viandes, ou préparations sur assiette et des plats délicats comme des sauces au fromage ou les gâteaux de Savoir. Ce niveau de puissance réduit permet d'éviter que les sauces ne débordent en bouillant et une cuisson uniforme sans trop cuire les côtés.

450 W pour les aliments denses nécessitant un temps de cuisson prolongé traditionnellement, par exemple, les plats de bœuf. Ce niveau est conseillé pour obtenir une viande tendre.

270 W (Décongélation) : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler et pour garantir une décongélation uniforme du plat. Ce niveau est idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et pour faire cuire les flans.

90 W pour une décongélation délicate, par exemple les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

W = WATT

POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE

1) Tournez le cadran **MODE DE CUISSON** sur le mode micro-ondes.

2) Tournez le bouton **MINUTERIE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour sélectionner le temps de cuisson.

3) Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré s'affiche. (Si vous n'appuyez qu'une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**,  s'affiche. Si vous ratez le niveau de puissance désiré, continuez à appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que vous reveniez au niveau souhaité).

4) Appuyez sur la touche ◇ **+30**.

REMARQUE :

Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, le niveau par défaut est 900 W.

CUISSON AU **MICRO-ONDES**

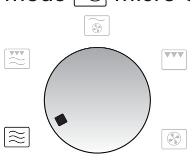
Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 90 minutes (90.00). L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à 5 minutes. Cela dépend de la durée totale de la cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau ci-contre :

Temps de cuisson	Incrément :
0–5 minutes	10 secondes
5–10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

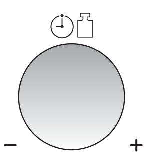
EXEMPLE

Pour chauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à une puissance de 630 W.

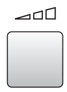
1) Tournez le cadran **MODE DE CUISSON** sur le mode micro-ondes.



2) Saisissez le temps de cuisson voulu en tournant le bouton **MINUTERIE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.

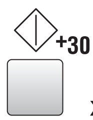


3) Appuyez à deux reprises sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour arriver à 630 W.



x2

4) Appuyez une fois sur la touche **+30** pour démarrer la cuisson.



x1

5) **Vérifiez l'affichage.**



REMARQUES :

- Lorsque vous ouvrez la porte lors de la cuisson, le temps de cuisson affiché s'arrête automatiquement. Le compte à rebours reprend lorsque vous refermez la porte et que vous appuyez sur la touche **+30**.
- Si vous désirez savoir quel est le niveau de puissance utilisé en cours de cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** reste enfoncée, la puissance reste affichée.
- Vous pouvez tourner le bouton **MINUTERIE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Si vous tournez le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le temps de cuisson diminue progressivement à partir de la valeur de 90 minutes.

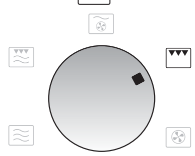
CUISSON AU **GRIL**

La résistance chauffante du gril en haut de la cavité du four ne présente qu'un seul niveau de puissance.

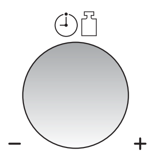
EXEMPLE

Pour gratiner du fromage sur une tartine pendant 5 minutes (mettez le pain sur le trépied haut).

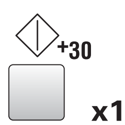
1) Tournez le cadran **MODE DE CUISSON** sur le mode Gril.



2) Saisissez le temps de cuisson voulu en tournant le bouton **MINUTERIE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.



3) Appuyez sur la touche **+30** pour démarrer la cuisson.



4) **Vérifiez l'affichage.**



REMARQUES :

- Les trépieds haut et bas sont recommandés pour la cuisson au gril.
- Il est possible que de la fumée ou une odeur se dégagent lorsque vous utilisez le gril pour la première fois. Ne vous alarmez pas, cela ne signifie pas que le four est inutilisable. (Veuillez consulter la section sur le fonctionnement à vide ci-dessous).
- Après la cuisson au gril, il est possible que la phrase « REFROIDISSEMENT EN COURS » s'affiche.

⚠ AVERTISSEMENT

La cavité du four, la porte, le compartiment extérieur, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds. Utilisez des maniques épaisses pour retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

FONCTIONNEMENT **À VIDE**

Il est possible que de la fumée et une odeur se dégagent lors de la première utilisation du gril ou du mode convection. C'est tout à fait normal et ne signifie pas que le four est inutilisable.

Pour éviter ce problème, faites fonctionner le four à vide pendant 20 minutes en mode gril puis en mode convection à 250 °C avant la première utilisation du four.

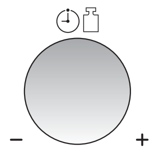
REMARQUE IMPORTANTE : Pour permettre à la fumée et aux odeurs de se disperser, aérez la pièce ou faites fonctionner le ventilateur de la cuisine pendant que vous faites fonctionner le four à vide. Assurez-vous que le four est bien vide.

EXEMPLE

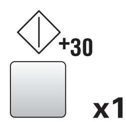
1) Tournez le cadran **MODE DE CUISSON** sur le mode **GRIL** ou **CONVECTION**.



2) Saisissez le temps de chauffage souhaité (20 min).



3) Appuyez une fois sur la touche **+30** pour démarrer la cuisson.



Le compte à rebours du four commence. En fin de cuisson à vide, ouvrez la porte pour laisser la cavité du four refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT

La porte du four, les parois extérieures et l'intérieur du four seront chauds. Prenez des précautions pour éviter les risques de brûlures pendant que le four refroidit.

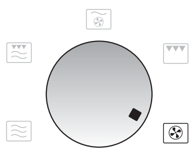
CUISSON À **CONVECTION**

Votre four peut être utilisé comme un four conventionnel à l'aide du mode convection et des 10 températures de four préréglées. Reportez-vous au tableau ci-après.

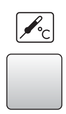
EXEMPLE 1
CUISSON AVEC PRÉCHAUFFAGE

Pour préchauffer à 180 °C et cuire pendant 20 minutes à 180 °C.

1) Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le cadran **MODE DE CUISSON** .

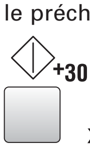


2) Saisissez la température de préchauffage désirée en appuyant sur la touche **CONVECTION** à six reprises. L'affichage indique 180 °C.



x6

3) Appuyez sur la touche **+30** pour démarrer le préchauffage.

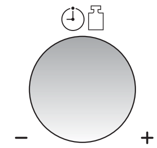


x1

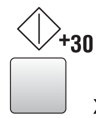
Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le signal sonore retentit, l'affichage indique 180 °C, ouvrez la porte et mettez les aliments dans le four. Fermez la porte.



4) Tournez le bouton **MINUTERIE/POIDS** pour saisir le temps de cuisson (20 min).

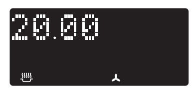


5) Appuyez sur la touche **+30**.



x1

6) **Vérifiez l'affichage.**



REMARQUES :

- Lorsque le four est en phase de préchauffage, le plateau tournant doit être dans le four.
- Après le préchauffage, si vous désirez que la température de cuisson soit différente, appuyez sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que le réglage voulu apparaisse à l'affichage. Dans l'exemple ci-dessus, pour changer la température, vous devez appuyer sur la touche **CONVECTION** après avoir saisi le temps de cuisson.
- Lorsque le four atteint sa température de préchauffage programmée, il reste automatiquement à cette température pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, l'affichage passe à l'heure, si l'horloge a été réglée. Le programme **CONVECTION** sélectionné sera annulé.
- Après la cuisson, le four se refroidit automatiquement et il est possible que la phrase « REFROIDISSEMENT EN COURS » s'affiche.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous suivez les instructions pour la cuisson à convection, veuillez respecter les consignes pour le « four conventionnel ».

RÉGLAGES DE LA CUISSON À **CONVECTION**

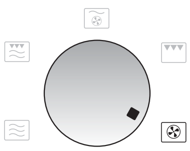
Appuyez sur la touche CONVECTION	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Températures du four (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

CUISSON À **CONVECTION**

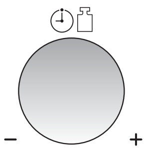
EXEMPLE 2
CUISSON SANS PRÉCHAUFFAGE

Pour faire cuire à 250 °C pendant 20 minutes.

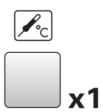
1) Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le cadran **MODE DE CUISSON** .



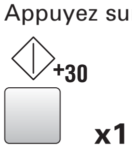
2) Tournez le bouton **MINUTERIE/POIDS** pour saisir le temps de cuisson (20 min).



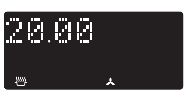
3) Sélectionnez la température de cuisson voulue. (250 °C).



4) Appuyez sur la touche **+30**.



5) **Vérifiez l'affichage.**



REMARQUES :

- Après la cuisson, le four se refroidit automatiquement et il est possible que la phrase « REFROIDISSEMENT EN COURS » s'affiche.
- Pour changer la température du four à convection, appuyez sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température voulue s'affiche.
- Il est possible que de la fumée et une odeur se dégagent lors de la première utilisation du mode convection. C'est tout à fait normal et ne signifie pas que le four est inutilisable. (Veuillez consulter la section sur le fonctionnement à vide à la page 119).

⚠ AVERTISSEMENT

La cavité du four, la porte, le compartiment extérieur, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds. Utilisez des maniques épaisses pour retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

CUISSON **COMBINÉE**

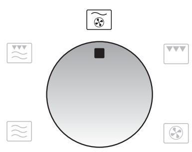
Votre four dispose de 2 modes de cuisson **COMBINÉE**, à savoir 1) Convection & micro-ondes, 2) Gril avec micro-ondes.

Pour sélectionner le mode de cuisson **COMBINÉE**, mettez le cadran **MODE DE CUISSON** sur le réglage voulu, puis choisissez la durée de cuisson. En général, la cuisson combinée raccourcit la durée totale de la cuisson.

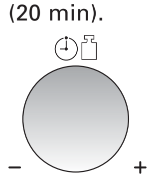
EXEMPLE 1

Pour faire cuire pendant 20 minutes sur COMB. 1 avec la puissance micro-ondes à 90 W et le four à convection à 200 °C.

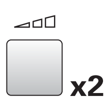
1) Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le cadran **MODE DE CUISSON** .



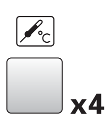
2) Saisissez le temps de cuisson souhaité (20 min).



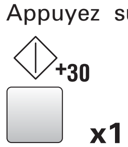
3) Appuyez à deux reprises sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (90 W).



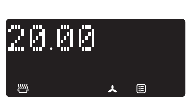
4) Appuyez quatre fois sur la touche **CONVECTION** (200 °C).



5) Appuyez sur la touche **+30**.



6) **Vérifiez l'affichage.**



MODE DE CUISSON	Méthode de cuisson	Température Micro-ondes initiale
COMB. 1	Convection 250 °C	270 W
COMB. 2	Gril	270 W

REMARQUES :

Les réglages de puissance sont variables :

COMB. 1 : La température du four peut passer de 40 °C à 250 °C en dix paliers. Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 630 W en quatre paliers.

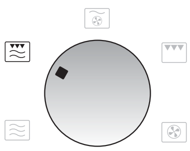
COMB. 2 : Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 900 W en cinq paliers.

CUISSON **COMBINÉE**

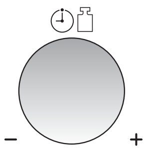
EXEMPLE 2

Pour faire cuire pendant 20 minutes sur COMB. 2 avec la puissance micro-ondes à 90 W et le GRIL.

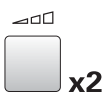
1) Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le cadran **MODE DE CUISSON** .



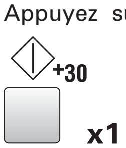
2) Saisissez le temps de cuisson souhaité (20 min).



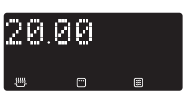
3) Appuyez à deux reprises sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (90 W).



4) Appuyez sur la touche **+30**.



5) **Vérifiez l'affichage.**



REMARQUE :

Après la cuisson, le four se refroidit automatiquement et il est possible que la phrase « REFROIDISSEMENT EN COURS » s'affiche.

⚠ AVERTISSEMENT

La cavité du four, la porte, le compartiment extérieur, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds. Utilisez des maniques épaisses pour retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

TOUCHE **MOINS (–) / PLUS (+)**

Les touches **MOINS** (**–**) et **PLUS** (**+**) vous permettent de diminuer ou d'augmenter facilement les réglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en cours de cuisson.

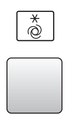
CHOISIR CUISSON AUTOMATIQUE AVEC MOINS / PLUS

Appuyez sur la touche **MOINS** (**–**) et **PLUS** (**+**) après avoir saisi le poids et avant d'enfoncer la touche ◇ **+30**. (Voir les tableaux de cuisson pour les programmes utilisant **MOINS** et **PLUS**.)

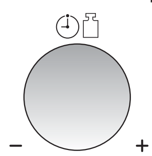
EXEMPLE

Pour faire cuire 0,2 kg de pommes frites à l'aide de la touche **CUISSON DEPUIS ÉTAT CONGELÉ**.

1) Choisissez le mode **CUISSON DEPUIS ÉTAT CONGELÉ** pour pommes frites en appuyant sur la touche à quatre reprises.


x4

2) Saisissez la quantité (0,2 kg).

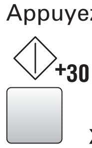


3) Choisissez les pommes frites « minces » en appuyant sur la touche **MOINS** (**–**) une fois.



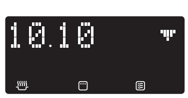
x1

4) Appuyez sur la touche ◇ **+30**.



x1

5) **Vérifiez l'affichage.**



REMARQUES :

- Pour annuler **MOINS** ou **PLUS** appuyez sur la même touche à nouveau.
- Pour passer de **PLUS** à **MOINS** appuyez simplement sur la touche **MOINS** (**–**).
- Pour passer de **MOINS** à **PLUS** appuyez simplement sur la touche **PLUS** (**+**).

MODIFICATION DE LA DURÉE DE CUISSON PENDANT QUE LE FOUR EST EN MARCHE

Pendant la cuisson manuelle, le temps de cuisson peut être augmenté ou diminué par incréments de 30 secondes chaque fois que l'on appuie sur la touche **MOINS** (**–**) et **PLUS** (**+**).

REMARQUE :

Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.

FONCTION **AJOUTER 30 SECONDES**

La touche **+30** vous permet d'activer les fonctions suivantes :

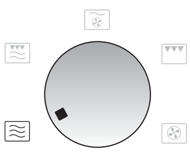
CUISSON 30 SECONDES

Vous pouvez utiliser le mode de votre choix pour cuire des aliments pendant 30 secondes sans saisir de temps de cuisson.

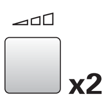
EXEMPLE

Pour faire cuire pendant 30 secondes à une puissance micro-ondes de 630 W.

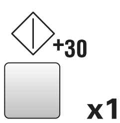
1) Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le cadran **MODE DE CUISSON** à (Micro-ondes).



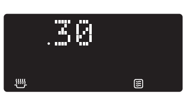
2) Changez la puissance en appuyant sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



3) Appuyez une fois sur la touche **+30** pour démarrer la cuisson.



4) Vérifiez l'affichage.



REMARQUES :

- Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.
- Lorsque le cadran **MODE DE CUISSON** est sur micro-ondes ( ) et que vous appuyez sur la touche **+30**, la puissance micro-ondes est toujours égale à 900 W.
- Lorsque le cadran **MODE DE CUISSON** est sur CUISSON COMBINÉE (ou) et que vous appuyez sur la touche **+30**, la puissance micro-ondes est toujours égale à 270 W.
- Lorsque le cadran **MODE DE CUISSON** est sur convection ou COMB. 1 (ou) et que vous appuyez sur la touche **+30**, la température de convection est toujours égale à 250 °C
- Pour la sécurité des enfants, la fonction **ajouter 30 secondes** ne peut être utilisée que dans les 3 minutes qui suivent l'opération précédente, c'est-à-dire la fermeture de la porte, l'utilisation de la touche **STOP** ou la fin de la cuisson.

PROLONGER LE TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson par incréments de 30 secondes si vous appuyez sur la touche **+30** tant que le four est en marche.

REMARQUE :

Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.

VÉRIFICATION DES RÉGLAGES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU FOUR

Vous pouvez vérifier le niveau de puissance et la température réelle du four c.-à-d. : lors du préchauffage.

VÉRIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

Le four continue son compte à rebours indépendamment du fait que l'affichage indique le niveau de puissance.

Tant que la touche reste enfoncée, le niveau de puissance reste affiché.

VÉRIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DE CONVECTION

Pour vérifier la température de convection pendant la cuisson, appuyez sur la touche **CONVECTION**.

Lors du préchauffage du four, vous pouvez vérifier la température réelle du four.

Tant que la touche reste enfoncée, la température de convection en °C reste affichée.

TOUCHE **INFORMATION**

Des informations utiles sont associées à chaque touche. Si vous désirez obtenir ces informations, appuyez sur la touche **INFORMATION** avant d'appuyer sur la touche voulue.

EXEMPLE

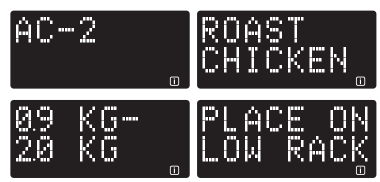
Pour avoir plus de détails sur le programme CUISSON AUTOMATIQUE numéro 2, Poulet rôti :

1) Choisissez la fonction de la touche **INFORMATION**.

x1

2) Appuyez deux fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** pour sélectionner Poulet rôti.

x2



REMARQUES :

- Le message est répété deux fois, puis l'affichage indique l'heure, si l'horloge a été réglée.
- Pour annuler l'affichage d'information, appuyez sur la touche **STOP**.

GUIDE DU **CHOIX DE LA VAISSELLE**

MATÉRIAUX ALLANT AU FOUR	MODE DE FONCTIONNEMENT			
	Micro-ondes	**Convection**	**Gril**	**Cuisson combinée**
Plats en céramique et en verre allant au four à la table (sans parties métalliques, par exemple en Pyrex, plats du four à la table, plateau en verre).	■	■	■	■
Verre et porcelaine ne pouvant pas aller au four (par exemple vaisselle de table).[1]	■	—	—	—
Céramique de verre et vitrocéramique en matériau résistant au feu et ingélif (par exemple, Arcoflam).	■	■	■	■
Plats en terre cuite allant au four.[2]	■	■	—	■
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C.[3]	■	■[3]	—	■[3]
Papier, carton	■	—	—	—
Film étirable	■	—	—	—
Sacs de cuisson pour micro-ondes[4]	■	■	—	■[4]
Plats à rôtir en métal, par exemple émaillés ou en fonte.	—	■	■	—
Moules à pâtisserie noirs ou silicone.	—	■	—	—

■ *adapté* — *non adapté*

1) à l'exclusion des décorations en argent, or, platine ou métal

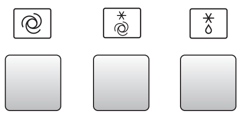
2) à l'exception des vernis contenant du métal

3) veuillez tenir compte des limites de températures spécifiées par le fabricant

4) fonction combinée convection + micro-ondes

FONCTIONNEMENTS **AUTOMATIQUES**

En **FONCTIONNEMENTS AUTOMATIQUES**, le four détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous avez le choix entre 5 programmes **CUISSON AUTOMATIQUE**, 4 programmes **CUISSON DEPUIS ÉTAT CONGELÉ** et 7 programmes **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.



Touches **AUTOMATIQUE**

> **⚠ AVERTISSEMENT**
>
> **Pour CUISSON AUTOMATIQUE et CUISSON DEPUIS ÉTAT CONGELÉ : La cavité du four, la porte, les parois extérieures, le plateau tournant, les trépieds et les plats peuvent devenir très chauds. Utilisez toujours des maniques épaisses lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter de vous brûler.**

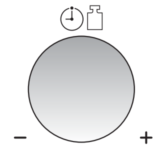
LORSQUE VOUS UTILISEZ CETTE FONCTION AUTOMATIQUE :

1) Choisissez le programme en appuyant sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**, **CUISSON DEPUIS ÉTAT CONGELÉ** ou **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** jusqu'à l'affichage du numéro correct du programme désiré.



Numéro de programme

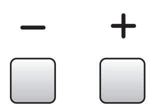
2) Saisissez le poids ou la quantité d'aliments en tournant le bouton **MINUTERIE/POIDS** jusqu'à ce que le poids/la quantité soit affiché(e).



Bouton **MINUTERIE/POIDS**

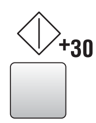
- Ne saisissez que le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids/quantités donnés dans le tableau, faites cuire à l'aide des programmes manuels.

3) Les temps de cuisson programmés représentent des temps moyens. Si vous désirez modifier les temps de cuisson pré-programmés dans ces fonctions automatiques, utilisez les touches **MOINS** (**–**) ou **PLUS** (**+**). Voir page 124 pour plus de détails. Pour de meilleurs résultats, suivez les instructions du tableau des recettes.



Touches **MOINS/PLUS**

4) Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche ◇ **+30**.



◇ Touche **+30**

S'il est nécessaire d'intervenir (par exemple pour retourner les aliments), le four s'arrête et un signal retentit. L'affichage signale l'action à exécuter. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche ◇ **+30**.

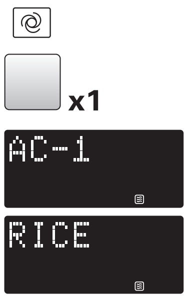
La température finale dépend de la température initiale. Vérifiez que les aliments sont parfaitement chauds une fois la cuisson terminée. Si nécessaire, vous pouvez prolonger le temps de cuisson et modifier le niveau de puissance.

FONCTIONNEMENTS **AUTOMATIQUES**

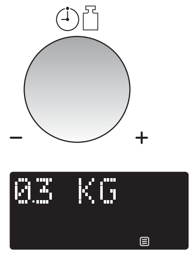
EXEMPLE

Pour faire cuire 300 g de riz à l'aide de la touche CUISSON AUTOMATIQUE (AC-1).

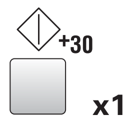
1) Appuyez une fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** pour sélectionner riz.



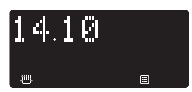
2) Saisissez le poids en tournant le bouton **MINUTERIE/POIDS** jusqu'à l'affichage du poids voulu.



3) Appuyez sur la touche ◇ **+30** pour démarrer la cuisson.



4) **Vérifiez l'affichage.**



GUIDE DE **CUISSON AUTOMATIQUE**

N° DE PROGRAMME	POIDS (INCRÉMENT) & USTENSILES	PROCÉDURE
AC-1 Riz **Riz** — **Eau bouillante** 100 g — 250 ml 200 g — 450 ml 300 g — 650 ml	0,1–0,3 kg (100 g) Grand bol avec couvercle	▪ Placez dans un grand bol et ajoutez l'eau bouillante. ▪ Couvrez. ▪ Placez le plat au centre du plateau tournant. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, remuez puis recouvrez. ▪ Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez puis recouvrez, replacez dans le four et appuyez sur « start » (démarrage). ▪ Laissez reposer pendant environ 10 minutes après la cuisson.
AC-2 Poulet rôti **Ingrédients pour un poulet rôti de 1,2 kg :** Sel, poivre, 1 cuillère à café de paprika, 2 cuillères à soupe d'huile	0,9–2,0 kg (100 g) Trépied bas	▪ Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le poulet. ▪ Percez la peau du poulet. ▪ Disposez le poulet sur un moule à tarte, côté filets vers le bas. ▪ Posez le trépied bas et lancez la cuisson. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, retournez-le. ▪ Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant environ 3 minutes dans le four, puis posez sur un plat de service.
AC-3 Rôti de porc **Ingrédients pour un rôti de porc maigre de 1 kg :** 1 gousse d'ail, écrasée, 2 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de paprika, une pincée de cumin, 1 cuillère à café de sel	0,6–2,0 kg (100 g) Trépied bas	▪ Il est recommandé d'avoir un morceau maigre. ▪ Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc. ▪ Placez le porc dans un moule à tarte et lancez la cuisson. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, retournez-le. ▪ Une fois la cuisson terminée, laissez la préparation enveloppée dans du papier d'aluminium pendant environ 10 minutes.
AC-4 Gratin	0,5–2,0 kg* (100 g) Moule à gratin Trépied bas	▪ Consultez les recettes pour les gratins à la page 134.
AC-5 Gâteau	0,5–1,5 kg (100 g) Moule à gâteaux, Soucoupe Trépied bas	▪ Préparez le gâteau en consultant la page 135. ▪ Posez la soucoupe à l'envers sur le trépied bas et le moule à gâteaux dessus. ▪ Laissez le gâteau reposer pendant environ 10 minutes après une fois la cuisson terminée. ▪ Démoulez le gâteau.

**Poids total de tous les ingrédients.*
***Important :** Les aliments réfrigérés sont cuits à partir de 5 °C, les aliments congelés sont cuits à partir de - 18 °C.*

GUIDE DE **CUISSON DEPUIS ÉTAT CONGELÉ**

N° DE PROGRAMME	POIDS (INCRÉMENT) & USTENSILES	PROCÉDURE
ACF-1 Cuisson Plats préparés surgelés (Pouvant être remuer)	0,3–1,0 kg* (100 g) Bol et couvercle	▪ Transférez la préparation dans un plat pouvant aller au micro-ondes. ▪ Couvrez. ▪ Faites cuivre sans couvercle si les instructions du fabricant l'indiquent. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, remuez et recouvrez. ▪ Après la cuisson, remuez la préparation et laissez reposer pendant environ 2 minutes.
ACF-2 Cuisson Légumes surgelés	0,1–0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	▪ Ajoutez une cuillère à soupe d'eau par 100 g de légumes. Salez selon le goût. (Pour les champignons, il est inutile d'ajouter de l'eau). ▪ Couvrez. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, remuez et recouvrez. ▪ Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes. **REMARQUE :** Si les légumes surgelés sont collés les uns aux autres, faites-les cuire manuellement.
ACF-3 Cuisson Gratin surgelé	0,2–0,6 kg (100 g) Plat à gratin ovale, peu profond et film étirable pour micro-ondes ou récipient d'origine et film étirable pour micro-ondes	▪ Retirez le gratin surgelé de son emballage. Si le récipient n'est pas adapté à la cuisson dans les micro-ondes, transférez le gratin dans un plat allant au micro-ondes. ▪ Recouvrez d'un film étirable pour micro-ondes. ▪ Si le récipient n'est pas adapté à la cuisson dans les micro-ondes, retirez le couvercle en papier d'origine et recouvrez d'un film étirable pour micro-ondes. ▪ Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 5 minutes.
ACF-4 Cuisson Pommes frites surgelées (Frites cuites au four)	0,20–0,40 kg (50 g) Moule à tarte Trépied haut	▪ Placez les frites congelées dans un moule à tarte. ▪ Posez le plat sur le trépied haut et lancez la cuisson. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, retournez-les. ▪ Une fois la cuisson terminée, retirez le plat du four et mettez dans un plat de service. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer). **IMPORTANT :** Pour faire cuire les frites minces, utilisez la touche **MOINS** (**–**). Le plat devient très chaud pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, veuillez utiliser des maniques pour retirer le moule à tarte du four.

**Poids total de tous les ingrédients.*
***Important :** Les aliments réfrigérés sont cuits à partir de 5 °C, les aliments congelés sont cuits à partir de - 18 °C.*

GUIDE DE **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**

N° DE PROGRAMME	POIDS (INCRÉMENT) & USTENSILES	PROCÉDURE
AD-1 Décongélation Steaks et côtelettes	0,2–1,0 kg (100 g) (cf. remarque ci-dessous)	▪ Placez les aliments dans un moule à tarte au centre du plateau tournant. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, répartissez-les dans le plat en les séparant. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. ▪ Une fois la décongélation terminée, entourez de papier aluminium pendant 10 à 15 min, jusqu'à décongélation complète.
AD-2 Décongélation Rôtis	0,6-2,0 kg (100 g) (cf. remarque ci-dessous)	▪ Placez la viande dans un moule à tarte au centre du plateau tournant. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, retournez-la. Protégez les parties déjà décongelées avec du papier d'aluminium. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, retournez la viande et recouvrez à nouveau de papier d'aluminium. ▪ Une fois la décongélation terminée, entourez de papier aluminium pendant 15 à 30 min, jusqu'à décongélation complète.
AD-3 Décongélation Viande hachée	0,2-1,0 kg (100 g) Moule à tarte (cf. remarque ci-dessous)	▪ Placez le bloc de viande hachée dans un moule à tarte au centre du four. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez, si possible, les parties déjà décongelées. ▪ Une fois la décongélation terminée, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 min, jusqu'à décongélation complète.
AD-4 Décongélation Cuisses de poulet	0,20-1,00 kg (50 g) (cf. remarque ci-dessous)	▪ Placez les aliments dans un moule à tarte au centre du plateau tournant. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, répartissez-les dans le plat en les séparant. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. ▪ Une fois la décongélation terminée, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer pendant 10 à 15 min, jusqu'à décongélation complète.

***Important :** Les aliments réfrigérés sont cuits à partir de 5 °C, les aliments congelés sont cuits à partir de - 18 °C.*

REMARQUES :

1. *Les steaks et côtelettes doivent être congelés sans être superposés.*
2. *La viande hachée doit être congelée en bloc peu épais.*
3. *Une fois les aliments retournés, protégez les parties décongelées à l'aide de petits morceaux de papier d'aluminium plats.*
4. *La volaille doit être préparée dès la congélation terminée.*
5. *Les gâteaux recouverts de crème sont très sensibles à l'énergie micro-onde. Pour obtenir de meilleurs résultats, lorsque la crème commence à se ramollir rapidement, retirez le dessert du four immédiatement et laissez reposer entre 10 et 30 minutes à température ambiante.*

GUIDE DE **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**

N° DE PROGRAMME	POIDS (INCRÉMENT) & USTENSILES	PROCÉDURE
AD-5 Décongélation Volailles 	0,9-2,0 kg (100 g) (cf. remarque ci-dessous)	▪ Placez la volaille dans un moule à tarte au centre du plateau tournant. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, retournez-la et protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux de papier aluminium. ▪ Une fois la décongélation terminée, rincez à l'eau froide, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer pendant 15 à 30 min, jusqu'à décongélation complète. ▪ Enfin, nettoyez la volaille sous le robinet.
AD-6 Décongélation Gâteau 	0,1–1,4 kg (100 g) Assiette	▪ Retirez tout l'emballage du gâteau. ▪ Placez directement sur le plateau tournant ou sur une assiette au centre du plateau tournant. ▪ Une fois la décongélation terminée, découpez la gâteau en parts égales régulièrement espacées puis laissez reposer pendant 15 à 30 min, jusqu'à décongélation uniforme.
AD-7 Décongélation Pain 	0,1-1,0 kg (100 g) Assiette (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches)	▪ Répartissez dans un moule à tarte au centre du plateau tournant. Pour un pain d'un kilo, répartissez directement sur le plateau tournant. ▪ Lorsque le signal sonore retentit, retournez les tranches, redisposez et retirez les tranches décongelées. ▪ Une fois la décongélation terminée, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 min, jusqu'à décongélation complète.

***Important :** Les aliments réfrigérés sont cuits à partir de 5 °C, les aliments congelés sont cuits à partir de - 18 °C.*

REMARQUES :

1. *Les steaks et côtelettes doivent être congelés sans être superposés.*
2. *La viande hachée doit être congelée en bloc peu épais.*
3. *Une fois les aliments retournés, protégez les parties décongelées à l'aide de petits morceaux de papier d'aluminium plats.*
4. *La volaille doit être préparée dès la congélation terminée.*
5. *Les gâteaux recouverts de crème sont très sensibles à l'énergie micro-onde. Pour obtenir de meilleurs résultats, lorsque la crème commence à se ramollir rapidement, retirez le dessert du four immédiatement et laissez reposer entre 10 et 30 minutes à température ambiante.*

RECETTES POUR **CUISSON AUTOMATIQUE AC-4**

GRATIN DE PÂTES AUX COURGETTES

Pour un gratin d'environ 1,5 kg

Ustensiles : Plat rond allant au four en Pyrex de 30 cm
Bol allant au micro-ondes de 2 litres

Ingrédients

500 ml	Eau
1/2 c. à café	Huile
	Sel
80 g	Macaronis
400 g	Tomates concassées en conserve
3	Oignons (150 g), finement émincés
	Basilic, thym
	Sel & poivre
1 c. à s.	Huile (pour beurrer le plat)
450 g	Courgettes en rondelles
150 g	Crème fraîche sure
2	Oeufs
100g	Cheddar râpé

Préparation

1) Versez l'eau, l'huile et le sel dans le bol pouvant aller au micro-ondes. Couvrez et portez à ébullition.
Cuisez au micro-ondes 3–5 min ≋ 900 W

2) Cassez les macaronis en morceaux et ajoutez-les au plat. Mélangez et laissez tremper.
Cuisez au micro-ondes m 9–11 min ≋ 270 W
Égouttez les pâtes et laissez refroidir.

3) Mélangez les tomates, les oignons et l'assaisonnement. Beurrez le plat rond. Ajoutez les macaronis et recouvrez avec la sauce tomate. Disposez les rondelles de courgettes au-dessus.

4) Fouettez la crème sure et les œufs ; versez le mélange sur la sauce tomate. Saupoudrez de fromage râpé. Faites cuire sur le trépied bas en mode **CUISSON AUTOMATIQUE AC-4**.

5) Laissez le plat reposer pendant 5 à 10 minutes une fois la cuisson terminée.

GRATIN DE BROCOLIS, POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS

Pour un gratin d'environ 1,5 kg

Ustensiles : Plat rond allant au four en Pyrex de 26 cm
Bol allant au micro-ondes de 2 litres

Ingrédients

400 g	Pommes de terre pelées et coupées en deux (facultatif)
400 g	Fleurons de brocolis
6 c. à s.	Eau (60 ml)
1 c. à c.	Beurre ou margarine (pour beurrer le plat)
400 g	Champignons émincés
1 c. à s.	Persil, finement émincé
	Sel & poivre
3	Oeufs
125 ml	Crème
125 ml	Lait
	Set & poivre
	Noix muscade
100 g	Gouda râpé

Préparation

1) Mettez les pommes de terre et les brocolis dans un bol pouvant aller au micro-ondes. Ajoutez de l'eau, recouvrez et faites cuire. Mélangez une fois pendant la cuisson.
Cuisez au micro-ondes 9-12 min ≋ 900 W

2) Coupez les pommes de terre en tranches.

3) Beurrez le plat rond. Ajoutez une couche de brocolis, une couche de champignons et une couche de pommes de terre en alternant. Saupoudrez de persil et assaisonnez avec du sel et du poivre.

4) Mélangez les œufs, la crème, le lait, le sel, le poivre et la noix muscade. Versez sur les légumes. Saupoudrez le tout de fromage. Faites cuire sur le trépied bas en mode **CUISSON AUTOMATIQUE AC-4**.

5) Laissez le plat reposer pendant 10 minutes une fois la cuisson terminée.

RECETTES POUR **CUISSON AUTOMATIQUE AC-5**

GÂTEAU AUX CAROTTES

Pour un gâteau d'environ 1,1 kg

Ustensiles : Moule à charnière rond allant au four de 28 cm

Ingrédients

1 c. à c.	Beurre ou margarine (pour beurrer le moule)
5	Jaunes d'œuf
250 g	Sucre
250 g	Carottes finement râpées
	Jus d'un citron
250 g	Poudre d'amandes
80 g	Farine
1 c. à s.	Levure chimique en poudre
5	Blancs d'œuf

Préparation

1) Beurrez le moule à charnière.
2) Battez les jaunes d'œuf et le sucre au fouet jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
3) Ajoutez les carottes, le jus de citron et les amandes en poudre.
4) Mélangez la farine et la levure. Ajoutez aux autres ingrédients et mélangez bien.
5) Montez les blancs en neige ferme puis incorporez-les délicatement dans la pâte. Versez le mélange dans le moule, posez-le sur le trépied bas et faites cuire en mode **CUISSON AUTOMATIQUE AC-5**.
6) Laissez le plat reposer pendant 5 minutes une fois la cuisson terminée.

KOUGLOF

La pâte va peser environ 0,9 kg

Ustensiles : Moule à kouglof de 22 cm

Ingrédients

1 c. à c.	Beurre ou margarine (pour beurrer le moule)
170 g	Beurre ou margarine
140 g	Sucre glace
4	Jaunes d'œuf
40 g	Amandes effilées
40 g	Raisins secs, rincés
	Zeste de citron finement râpé
4	Blancs d'œuf
1 sachet	Levure chimique en poudre (15 g)
280 g	Farine

Préparation

1) Beurrez le moule à kouglof.
2) Battez le beurre et le sucre glace au mixeur pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez les jaunes d'œuf, un à la fois.
3) Ajoutez progressivement les amandes effilées, les raisins secs et le zeste de citron. Mélangez bien.
4) Montez les blancs en neige ferme puis incorporez-les délicatement au mélange. Mélangez la levure et la farine. Tamisez et incorporez délicatement au mélange.
5) Versez le mélange dans le moule et faites cuire sur le trépied bas en mode **CUISSON AUTOMATIQUE AC-5**.

RECETTES POUR **CUISSON AUTOMATIQUE AC-5**

TARTE AUX POMMES AU CALVADOS

Pour une tarte d'environ 1,3 kg

Ustensiles : Moule à charnière rond allant au four de 28 cm

Ingrédients

200 g	Farine
1 c. à c.	Levure chimique en poudre
100 g	Sucre
1 sachet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
1	Oeuf
3-4 gouttes	Extrait d'amandes amères
125 g	Beurre
1 c. à c.	Beurre ou margarine (pour beurrer le moule)
50 g	Noisettes en poudre
600 g	Pommes (reinettes approx. 3–4)
	Cannelle
2	Oeufs
1 pincée	Sel
4 c. à s.	Sucre, divisé
4 c. à s.	Calvados (liqueur de pommes)
1 1/2 c. à s.	Maïzena
125 g	Crème fraîche épaisse
	Sucre glace à saupoudrer

Préparation

1) Mélangez la levure et la farine. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, sel, œuf, extrait d'amandes et beurre. Pétrissez avec un mixeur manuel (crochet malaxeur).

2) Recouvrez la pâte et laissez reposer dans un endroit frais pendant 30 minutes environ.

3) Beurrez le moule à charnière. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier aluminium et mettez-la dans le moule. Confectionnez un rebord d'environ 3 cm de hauteur tout autour du moule.

4) Saupoudrez les noisettes en poudre sur la pâte.

5) Pelez les pommes, coupez-les en quatre, épépinez-les puis coupez-les en tranches. Disposez les tranches sur les noisettes en les faisant se chevaucher et saupoudrez-les légèrement de cannelle.

6) Séparez les blancs des jaunes d'œuf. Montez les blancs en neige ferme en ajoutant progressivement le sel et 1 cuillère à soupe de sucre.

7) Battez les jaunes d'œuf, le reste du sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

8) Ajoutez le Calvados, la maïzena et la crème épaisse ; mélangez bien. Incorporez délicatement les blancs en neige puis versez le mélange uniformément sur les pommes.

9) Faites cuire sur le trépied bas en mode **CUISSON AUTOMATIQUE AC-5**.

10) Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ MISE EN GARDE

N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE-FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE, DE SYSTÈMES DE NETTOYAGE À LA VAPEUR, DE PRODUITS NETTOYANTS ABRASIFS OU AGRESSIFS, DE PRODUITS CONTENANT DE LA SOUDE CAUSTIQUE NI DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES.

⚠ AVERTISSEMENT

Après l'utilisation des modes Gril, Cuisson combinée, Convection, CUISSON AUTOMATIQUE, CUISSON DEPUIS ÉTAT CONGELÉ, la cavité du four, la porte, l'extérieur du four et les accessoires peuvent être très chauds. Assurez que les surfaces sont complètement refroidies avant de procéder au nettoyage.

NETTOYEZ LE FOUR À INTERVALLES RÉGULIERS ET RETIREZ TOUS LES DÉPÔTS D'ALIMENTS. Le non-respect des consignes de nettoyage du four pourrait entraîner une détérioration de la surface susceptible d'affecter négativement la durée de vie de l'appareil, voire même d'être à l'origine de situations dangereuses.

EXTÉRIEUR DU FOUR

L'extérieur du four peut être nettoyé facilement à l'eau et au savon doux. Veillez à bien rincer le savon à l'aide d'un chiffon humide puis essuyez l'extérieur à l'aide d'une serviette douce.

PANNEAU DE COMMANDES

Ouvrez la porte avant de nettoyer afin de désactiver les commandes du four. Le nettoyage des commandes du four doit se faire avec soin. Nettoyez délicatement le panneau à l'aide d'un chiffon humidifié jusqu'à ce qu'il soit propre. Évitez d'utiliser de trop grandes quantités d'eau. N'utilise aucun produit chimique ou produit nettoyant abrasif.

INTÉRIEUR DU FOUR

1) Pour nettoyer, essuyez les éclaboussures et les déversements à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge humide après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Pour les déversements plus récalcitrants, utilisez un détergent doux et essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus aient été éliminés.

   Ne retirez pas le cadre du guide des ondes.

2) Assurez-vous que ni le détergent doux, ni l'eau ne pénètre dans les petits trous d'aération situés sur les parois du four au risque d'endommager le four.

3) N'utilisez pas de nettoyants en vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

4) Faites chauffer votre four régulièrement à l'aide du mode convection et du gril (cf. « Fonctionnement à vide » à la page 119). Tout résidu d'aliment ou éclaboussure de graisse pourrait dégager de la fumée et des odeurs désagréables.

ACCESSOIRES

Lavez les accessoires dans une solution diluée de liquide vaisselle doux, puis séchez-les. Ils peuvent passer au lave-vaisselle.

PORTE

Nettoyez régulièrement les deux côtés de la porte, les joints de porte et les surfaces adjacentes à l'aide d'un chiffon doux et humide afin d'éliminer toute trace de saleté. N'utilisez pas de détergents durs abrasifs ou de grattoirs en métal acéré pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils pourraient rayer la surface et entraîner éventuellement l'éclatement du verre.

REMARQUE : Veillez à ce que le cache du guide des ondes et les accessoires restent propres en permanence. Toute trace de graisse dans la cavité ou sur les accessoires pourrait surchauffer, provoquer des étincelles, dégager de la fumée voire même prendre feu la prochaine fois que vous utilisez le four.

REMARQUE : Il est fortement déconseillé d'utiliser un système de nettoyage à la vapeur.

GUIDE DE DÉPISTAGE DES PANNES

SYMPTÔME	SOLUTIONS POSSIBLES
Le micro-ondes ne fonctionne pas correctement	Vérifiez ▪ que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas sauté, ▪ qu'il n'y a pas eu de coupure de courant. ▪ si les fusibles continuent à sauter, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à un service après-vente agréé.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas	Vérifiez ▪ que la porte est bien fermée, ▪ que les joints de porte et leurs surfaces sont propres, ▪ que la touche ⟐ **+30** a été enfoncée.
Le plateau tournant ne tourne pas	Vérifiez ▪ que le support du plateau tournant est bien connecté à son système d'entraînement, ▪ que les plats de cuisson ne dépassent pas au-delà du plateau tournant, ▪ que les aliments ne dépassent pas au-dela du plateau tournant, l'empêchant de tourner, ▪ qu'il n'y a rien dans la cavité sous le plateau tournant.
Il est impossible d'éteindre le micro-ondes	▪ Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. ▪ Adressez-vous à un service après-vente agréé.
L'éclairage intérieur ne marche pas	▪ Adressez-vous à un service après-vente agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur ne peut être remplacée que par un service après-vente agréé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant	▪ Définissez un temps de cuisson plus long (pour deux fois plus d'aliments, il faut quasiment deux fois plus de temps) ou ▪ si les aliments sont plus froids que d'habitude, tournez ou retournez-les de temps en temps ou ▪ réglez un niveau de puissance plus élevé.

DÉPISTAGE DES PANNES

REMARQUE IMPORTANTE : Si rien n'apparaît à l'affichage, même lorsque la prise est correctement branchée, le mode éco-énergie doit continuer. Pour en sortir, ouvrez puis fermez la porte du four. Voir page 104.

1) Si vous faites cuire des aliments au-delà de la durée normalement en utilisant uniquement 900 W, la puissance du four va diminuer automatiquement pour éviter la surchauffe. (Le niveau de puissance micro-ondes sera réduit).

MODE DE CUISSON	Durée normale
Cuisson micro-ondes 900 W	20 min
Cuisson au gril	15 min
COMB. 1	Micro – 40 min
COMB. 2 (900 W micro-ondes)	Micro – 15 min Gril – 15 min
COMB. 2 (630 W micro-ondes)	Micro – 40 min Gril – 15 min

2) Après la cuisson en mode **GRIL, CUISSON COMBINÉE, CONVECTION, AUTOMATIQUE, CUISSON DEPUIS ÉTAT CONGELÉ**, le ventilateur se met en marque et le message « REFROIDISSEMENT EN COURS « NOW COOLING » peut s'afficher. De même, lorsque vous appuyez sur la touche **STOP** et que vous ouvrez la porte pendant ces modes de cuisson, cela déclenche le ventilateur ; il est possible que vous sentiez de l'air sortir des ouies de ventilation.

SERVICE APRÈS-VENTE

CONTACT

Site Internet : wolfappliance.com

Lorsque vous demandez des informations, de la documentation, des pièces de rechange ou un service de dépannage, reportez-vous toujours à la référence et au numéro de série de votre four micro-ondes. Ces numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 104.

Consignez ces renseignements ci-dessous pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Référence ______________________________

Numéro de série ______________________________

Date d'installation ______________________________

Nom et numéro de téléphone du dépositaire Wolf

____

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter votre revendeur Wolf, vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou grillé ou si le branchement électrique de l'appareil n'a pas été déconnecté. Une panne d'électricité peut également provoquer une interruption de l'alimentation électrique.

Nel leggere queste informazioni sull'uso e sulla manutenzione, prestare particolare attenzione ai simboli di ATTENZIONE ed AVVERTENZA. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente delle apparecchiature Wolf.

⚠ ATTENZIONE

Segnala i casi in cui possono verificarsi lesioni di lieve entità o danni al prodotto in caso di mancata osservanza.

⚠ AVVERTENZA

Indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte in caso di mancata osservanza.

All'interno di queste informazioni potrebbe inoltre essere segnalata una NOTA IMPORTANTE che evidenzia informazioni a cui prestare particolare attenzione.

GRAZIE

Il vostro forno a microonde Wolf appena acquistato riflette l'importanza che date alla qualità e alle prestazioni dei vostri elettrodomestici da cucina. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo concepito e costruito il vostro forno a microonde con materiale e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

Probabilmente siete ansiosi di iniziare a cucinare, ma, prima di farlo, vi preghiamo di dedicare qualche minuto alla lettura delle Informazioni sull'uso e la manutenzione del forno a microonde. Indipendentemente dal fatto che siate un cuoco alle prime armi o uno chef esperto, sarà vantaggioso per voi acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli sulla manutenzione dei forni a microonde a convezione Wolf.

Vi ringraziamo per aver scelto un prodotto Wolf Appliance e siamo lieti di ricevere eventuali suggerimenti e commenti. Per comunicare con noi, visitate il sito www.wolfappliance.com.

Il simbolo sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma va consegnato al punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Garantendo lo smaltimento adeguato del prodotto si prevengono i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero essere causati da una gestione inappropriata dello smaltimento di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto contattare l'ufficio locale competente, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici oppure il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

⚠ AVVERTENZA

Leggere interamente le istruzioni prima di usare l'elettrodomestico per ridurre il rischio di ustioni, scossa elettrica, incendio, lesioni alla persona e per evitare l'esposizione a un'eccessiva quantità di energia delle microonde.

PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECCESSIVA QUANTITÀ DI ENERGIA DELLE MICROONDE

- **Non** tentare di mettere in funzione il forno a microonde con lo sportello aperto poiché può risultare in una dannosa esposizione all'energia delle microonde. È importante non manomettere i dispositivi di blocco di sicurezza.
- **Non** posizionare oggetti tra la facciata anteriore del microonde e lo sportello e impedire che residui di sporco o di detergenti si accumulino sulle superfici ermetiche.
- **Non** mettere in funzione il forno a microonde se risulta danneggiato. È estremamente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non risultino danneggiati: sportello (piegato), cerniere e ganci (rotti o allentati), chiusura e superfici ermetiche della porta.
- Il forno a microonde va regolato o riparato esclusivamente da personale di assistenza qualificato.

INFORMAZIONI SUI CONTATTI

Sito web:
wolfappliance.com

IMPORTANTI ISTRUZIONI E PRECAUZIONI SULLA SICUREZZA

LEGGERE INTERAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

PER EVITARE IL PERICOLO DI INCENDIO

- **Non lasciare incustodito il forno a microonde durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo elevati o i tempi di cottura troppo lunghi potrebbero riscaldare eccessivamente gli alimenti provocando incendi.**
- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in modo da poter scollegare tempestivamente l'unità in caso di emergenza.
- L'alimentazione CA deve essere 230-240 V, 50 Hz, con linea di distribuzione tramite fusibile di almeno 16 A oppure interruttore automatico di almeno 16 A.
- Si consiglia inoltre di predisporre un circuito separato esclusivamente per questo elettrodomestico.
- Non conservare o usare il forno in ambienti esterni.
- **Se gli alimenti riscaldati iniziano a emettere fumo, NON APRIRE LO SPORTELLO. Spegnere e scollegare il forno e attendere fino a che il fumo non è cessato. L'apertura delle porte in presenza di fumo può provocare un incendio.**
- **Usare esclusivamente contenitori e utensili idonei per microonde. Vedere pagina 173.**
- **Non lasciare il forno incustodito quando si utilizzano contenitori per alimenti monouso in plastica, carta o altri materiali combustibili.**
- **Pulire la copertura della guida d'onda, l'interno del forno e il piatto rotante dopo l'uso in modo che siano asciutti e non grassi. Il grasso in accumulo potrebbe riscaldarsi eccessivamente emettendo fumo oppure incendiandosi.**
- Non collocare materiali infiammabili accanto al forno o alle fessure per la ventilazione. Non bloccare le fessure per la ventilazione.
- Rimuovere tutte le chiusure, i fili metallici, ecc., dagli alimenti e dalle confezioni. L'arco elettrico sulle superfici metalliche può provocare incendi.
- Non usare il forno a microonde per riscaldare l'olio della frittura. La temperatura dell'olio non può essere controllata e questo potrebbe incendiarsi.
- Per preparare il popcorn, utilizzare esclusivamente i sacchetti di popcorn per microonde.
- Non conservare gli alimenti o altri oggetti all'interno del forno.
- Controllare le impostazioni dopo aver acceso il forno per garantirne il funzionamento desiderato.

PER EVITARE POSSIBILI LESIONI

⚠ AVVERTENZA

Non mettere in funzione il forno a microonde se risulta danneggiato o malfunzionante. Controllare quanto segue prima dell'uso:

a) Lo sportello; accertarsi che la porta si chiuda correttamente e che non sia disallineata o deformata.

b) Le cerniere e i ganci di sicurezza; controllare per accertarsi che non siano rotti o allentati.

c) La chiusura e le superfici ermetiche della porta; accertarsi che non siano state danneggiate.

d) L'interno del forno oppure lo sportello; accertarsi che non siano presenti ammaccature.

e) Il cavo di alimentazione e la spina; accertarsi che non siano stati danneggiati.

Non modificare, regolare o riparare il forno di propria iniziativa. Per gli individui non competenti è pericoloso svolgere attività di manutenzione o riparazioni che coinvolgono la rimozione di una copertura di protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.

- Non mettere in funzione il forno con lo sportello aperto e non alterare i ganci di sicurezza dello sportello in alcun modo.
- Non mettere in funzione il forno se ci sono oggetti tra la chiusura della porta e le superfici ermetiche.
- **Evitare gli accumuli di grasso e di sporco sulla chiusura della porta e sulle parti adiacenti. Seguire le istruzioni sulla "Pulizia e manutenzione" a pagina 183. Se il forno non è mantenuto in condizioni di pulizia la superficie potrebbe danneggiarsi e compromettere la durata dell'elettrodomestico comportando anche situazioni di pericolo.**
- Gli individui con PACEMAKER devono consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker per le precauzioni relative ai forni a microonde.

IMPORTANTI ISTRUZIONI E PRECAUZIONI SULLA SICUREZZA

PER EVITARE POSSIBILI SCOSSE ELETTRICHE

- L'involucro esterno non va rimosso in alcun caso.
- Non versare o inserire oggetti nelle fessure di bloccaggio della porta o nelle fessure per la ventilazione. In caso di fuoriuscite, spegnere e scollegare il forno immediatamente e chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Evitare il passaggio del cavo di alimentazione su superfici calde o appuntite come la zona di ventilazione dell'aria calda in alto nella parte posteriore del forno.
- Non tentare di sostituire personalmente la luce del forno ed evitare che ciò venga eseguito da personale non autorizzato. In caso di guasto della luce del forno contattare il proprio rivenditore o un tecnico dell'assistenza autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione di questo elettrodomestico è danneggiato va sostituito con un cavo speciale. Il cambio va effettuato da un tecnico dell'assistenza autorizzato.

PER EVITARE POSSIBILI ESPLOSIONI O EBOLLIZIONI IMPROVVISE.

⚠ AVVERTENZA

I liquidi e gli altri alimenti non vanno riscaldati nei contenitori sigillati poiché potrebbero tendere a esplodere.

- Non usare contenitori ermetici. Rimuovere chiusure ermetiche e coperchi prima dell'uso. I contenitori ermetici possono esplodere a causa di un accumulo di pressione anche dopo che il forno è stato spento.
- Fare attenzione quando si riscaldano liquidi nel microonde. Usare un contenitore con apertura larga per consentire la fuoriuscita delle bolle.
- **Il riscaldamento di bevande nel microonde può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata pertanto prestare particolare attenzione nel manipolare il contenitore.**
- Per evitare l'eruzione improvvisa di liquido in ebollizione e possibili scottature:
  1) mescolare il liquido prima del riscaldamento.
  2) si consiglia di inserire una cannula di vetro o un utensile simile nel liquido durante il riscaldamento.
  3) lasciar riposare il liquido per almeno 20 secondi nel forno al termine del tempo di cottura per prevenire l'ebollizione eruttiva ritardata.

- **Non cucinare le uova con i gusci e non riscaldare al microonde le uova sode poiché potrebbero esplodere anche dopo che la cottura è terminata. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate o mescolate, forare i tuorli e gli albumi per evitare che esplodano. Sgusciare ed affettare le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.**
- Forare le bucce o la pelle di alimenti quali patate, salsicce e frutta prima della cottura per evitarne l'esplosione.

PER EVITARE POSSIBILI USTIONI

- Usare presine o guanti da forno nel rimuovere gli alimenti dal forno a microonde per prevenire le ustioni.
- Aprire sempre i contenitori, i sacchetti di popcorn, i sacchetti per la cottura in microonde, ecc., lontano dal viso e dalle mani per evitare le ustioni da vapore.
- **Per evitare ustioni, verificare sempre la temperatura degli alimenti e girare i liquidi prima di servire; prestare inoltre particolare attenzione alla temperatura degli alimenti e delle bevande servite ai bambini, ai ragazzi e alle persone anziane.**
- La temperatura del contenitore non è indicativa dell'effettiva temperatura degli alimenti o delle bevande; verificare sempre la temperatura degli alimenti.
- Indietreggiare sempre nell'aprire lo sportello del forno per evitare ustioni provocate dalla fuoriuscita del vapore e del calore.
- Affettare le pietanze imbottite cotte al forno per far fuoriuscire il vapore ed evitare scottature.
- Tenere i bambini lontani dallo sportello per evitare che si ustionino.
- Non toccare lo sportello, l'involucro esterno, la parte posteriore, l'interno del forno, le fessure per la ventilazione, gli accessori e i piatti durante le modalità **GRILL**, **CONVEZIONE** e **DOPPIA**, e le operazioni di **COTTURA AUTOMATICA** e **COTTURA AUTOMATICA DA SURGELATO** poiché diventano bollenti. Prima della pulizia accertarsi che questi elementi non siano bollenti.

IMPORTANTI ISTRUZIONI E PRECAUZIONI SULLA SICUREZZA

PER EVITARE UN USO NON CORRETTO DA PARTE DEI BAMBINI

⚠ AVVERTENZA

Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza la supervisione solo nel caso in cui siano state fornite loro adeguate istruzioni che li abbiano resi in grado di usare il forno in maniera sicura e di comprendere i pericoli di un uso non corretto.

- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure privi di esperienza e conoscenza a meno che non vi fornisca supervisione o istruzioni relative all'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario prestare attenzione affinché i bambini non giochino con l'elettrodomestico.
- Non far oscillare e non appoggiarsi sullo sportello del forno. Non giocare con il forno.
- Insegnare ai bambini tutte le istruzioni importanti sulla sicurezza: usare le presine, rimuovere con attenzione i coperchi dagli alimenti, prestare particolare attenzione alle confezioni (ad esempio ai materiali autoriscaldanti) progettate per rendere gli alimenti croccanti poiché potrebbero risultare particolarmente bollenti.

ALTRE AVVERTENZE

- Non modificare il forno in alcun modo.
- Non spostare il forno mentre è in funzione.
- Questo forno è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti domestici e va utilizzato esclusivamente per la cottura degli alimenti. Non è idoneo per usi commerciali o di laboratorio.

PER PROMUOVERE UN USO DEL FORNO SENZA PROBLEMI E PER EVITARE I DANNI

- Non mettere in funzione il forno quando è vuoto eccetto nei casi in cui è consigliato nel manuale di funzionamento; vedere pagina 165. In caso contrario il forno potrebbe danneggiarsi.
- Quando si utilizza un piatto crisp o un materiale autoriscaldante, collocare sempre al di sotto un isolante resistente al calore come un piatto di porcellana per prevenire danni al piatto rotante causati dal calore. Non superare il tempo di preriscaldamento indicato nelle istruzioni del piatto.
- Non utilizzare utensili in metallo poiché riflettono le microonde e possono causare archi elettrici. Non collocare lattine o barattoli in latta all'interno del forno.
- Usare esclusivamente il piatto rotante progettato per questo forno.
- Non collocare alcun oggetto al di sopra dell'involucro esterno durante il funzionamento.
- Non utilizzare contenitori in plastica idonei per la cottura in microonde se il forno è ancora caldo dopo l'uso delle modalità **GRILL**, **CONVEZIONE** e **DOPPIA** e dopo le operazioni di **COTTURA AUTOMATICA** e **COTTURA AUTOMATICA DA SURGELATO** poiché potrebbero squagliarsi. I contenitori in plastica non vanno utilizzati durante le modalità sopracitate a meno che non siano stati dichiarati idonei dal produttore del contenitore.

NOTA:

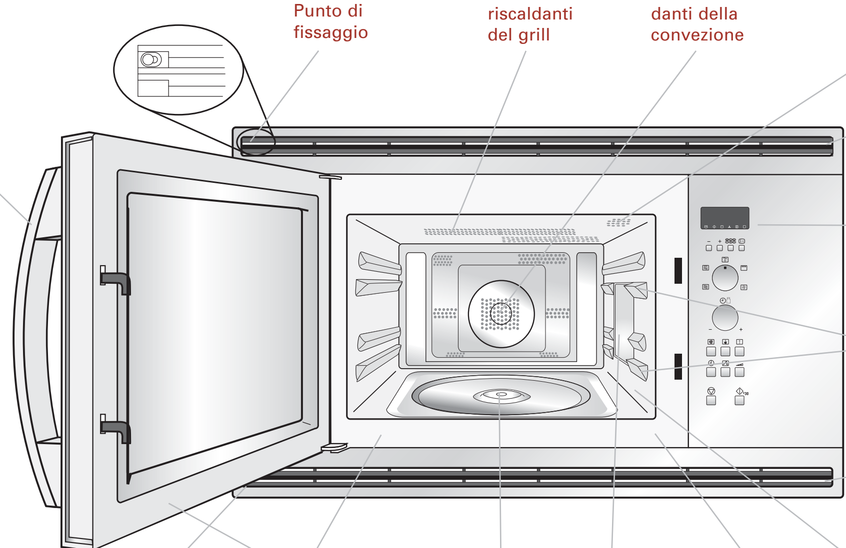
- se non si è certi della modalità di collegamento del forno consultare un elettricista qualificato autorizzato.
- né il produttore né il distributore sono responsabili di danni al forno o lesioni alla persona causati dalla mancata osservanza della corretta procedura per il collegamento elettrico.
- sulle pareti o sulla chiusura e sulle superfici ermetiche del forno potrebbe formarsi occasionalmente vapore acqueo oppure gocce d'acqua. Ciò rappresenta un evento normale e non è indicativo di una fuoriuscita o del malfunzionamento del microonde.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

FORNO A MICROONDE
CARATTERISTICHE

- Forno a microonde a convezione da incasso con capacità 40 l
- Modello 230 V alimentazione in uscita—microonde 900 W, grill 1.300 W e convezione 1.450 W
- Modello 240 V alimentazione in uscita—microonde 900 W, grill 1.400 W e convezione 1.400 W
- Finitura di 762 mm che consente l'incasso del microonde al di sopra del forno da incasso Wolf
- Finitura classica in acciaio inossidabile
- 5 impostazioni di cottura automatica
- Impostazioni multiple della lingua
- Modalità risparmio energetico
- 10 impostazioni di temperatura per la convezione
- 5 impostazioni di cottura
- Piatto rotante rimovibile da 362 mm e supporto del piatto rotante
- Grata bassa rimovibile per grigliare e grata alta rimovibile per cuocere al forno
- Sportello con sfinestratura
- Cottura al forno con grate multiple
- Ganci di sicurezza dello sportello—il forno non funziona se lo sportello non è ben chiuso
- Le luci si accendono quando il forno è in funzione o la porta è aperta
- Chiusura sportello a tenuta
- Fessure posteriori per la ventilazione

FORNO A MICROONDE A CONVEZIONE CON GRILL
Modelli ICBMW30-230/ICBMW30-240



FORNO A MICROONDE ACCESSORI

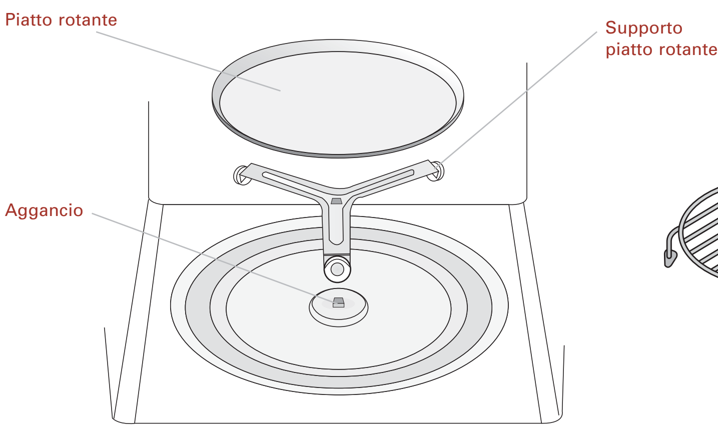
Verificare che tutti gli accessori mostrati in figura siano stati forniti in dotazione.

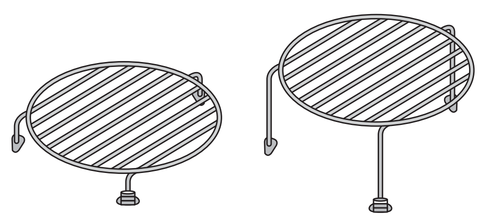
- Collocare il supporto del piatto rotante nell'aggancio al centro del fondo del forno accertandosi di posizionarlo con il lato TOP verso l'alto, (la scritta TOP è incisa su uno dei lati). Ciò dovrebbe consentirne la libera rotazione attorno all'aggancio.
- Sistemare il piatto rotante sul supporto.
- Collocare le grate alte/basse sul piatto rotante se necessario.

NOTE:

- mettere in funzione il forno solo quando piatto rotante e supporto sono inseriti correttamente per favorire una cottura uniforme. Un piatto rotante non completamente inserito potrebbe vibrare, non ruotare correttamente e danneggiare il forno.
- il piatto ruota in senso orario e in senso antiorario. La direzione della rotazione potrebbe variare ogni volta che si mette in funzione il forno senza compromettere le prestazioni di cottura.
- nell'ordinare gli accessori vanno menzionate due informazioni: il nome della parte e il nome del modello al proprio distributore o addetto all'assistenza.

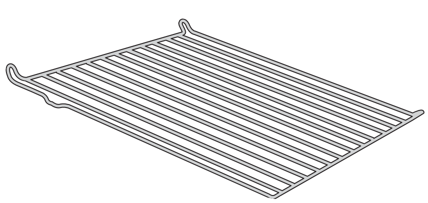
ACCESSORI FORNO A MICROONDE



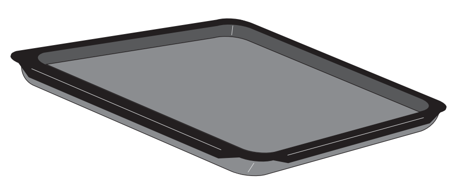


Grata bassa   Grata alta

Queste grate vengono usate per la cottura con le modalità Convezione, Doppia o Grill.



Ripiano quadrato



Vassoio quadrato

RIPIANO QUADRATO E **VASSOIO** QUADRATO

Quando si usa il ripiano e il vassoio quadrati bisogna collocarli sulle guide come mostrato di seguito in figura. Quando si usa il ripiano quadrato accertarsi che il posizionatore dello scaffale si trovi dal lato giusto.

NOTE:

1) quando si usa il ripiano quadrato oppure il vassoio quadrato, collocarli in posizione 1. Quando si usano entrambi, collocare il vassoio in posizione 1 e il ripiano in posizione 2 come mostrato in figura.

2) quando si usa il ripiano quadrato e/o il vassoio quadrato, lasciare in posizione il piatto rotante.

3) quando si usano il ripiano e il vassoio, ruotare il vassoio o il contenitore sul vassoio di 180° a metà cottura per ottenere risultati migliori.

4) Quando si usa il ripiano quadrato seguire le seguenti note per evitare che scivoli via:

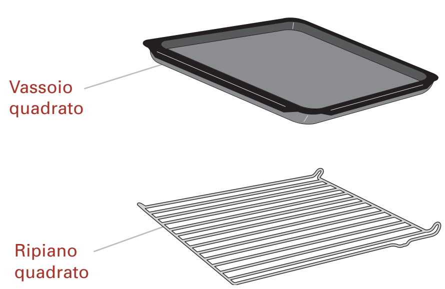
- non collocare contenitori con alimenti che superano i 5 kg sul ripiano quadrato.
- accertarsi che il ripiano sia posizionato correttamente e non vibri.
- nel rimuovere gli alimenti, tirare il ripiano finché non si blocca delicatamente quindi estrarre le pietanze.

5) Per ottenere risultati migliori, quando si seguono le istruzioni sulla convezione, seguire le istruzioni per i "forni convenzionali".

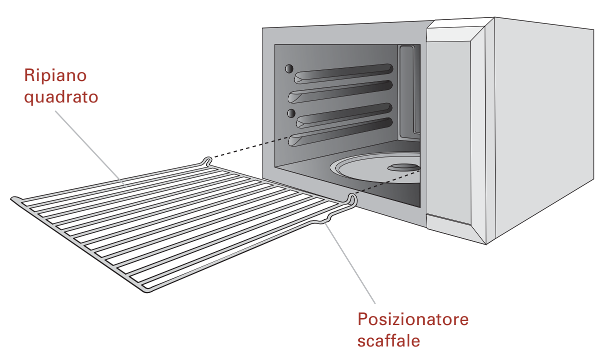
⚠ AVVERTENZA

Non utilizzare il ripiano e il vassoio quadrati per la cottura al microonde e la cottura doppia poiché potrebbero causare l'arco elettrico.

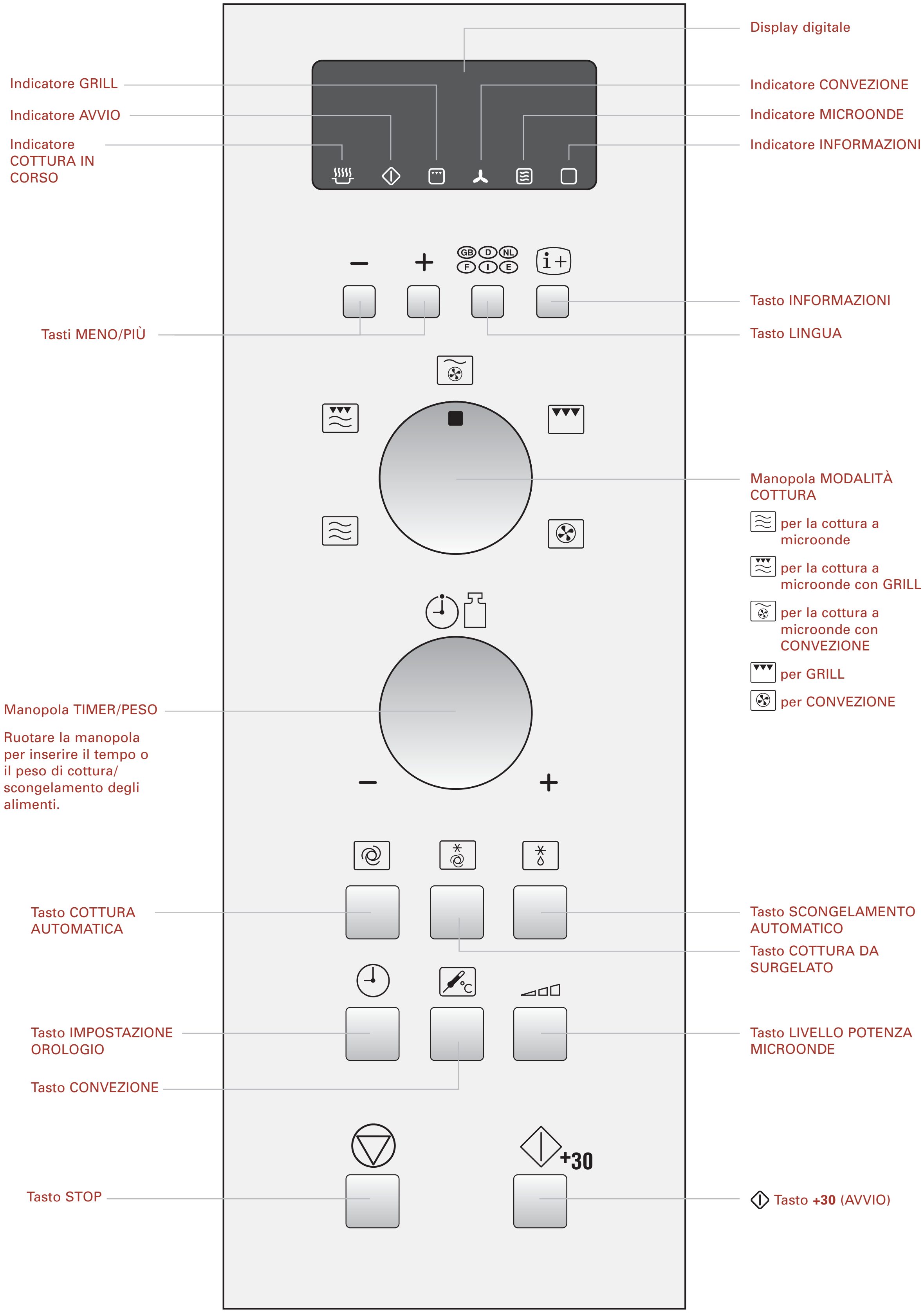
RIPIANO QUADRATO E VASSOIO QUADRATO



Utilizzare vassoio e ripiano quadrati esclusivamente per la convezione



PANNELLO DI **CONTROLLO**



SPECIFICHE

	Modello 230 V	Modello 240 V
Tensione di linea CA	230 V, 50 Hz, singola fase	240 V, 50 Hz, singola fase
Alimentazione CA richiesta:		
Forno a microonde	1,5 kW	1,55 kW
Grill	2,8 kW	2,85 kW
Grill/microonde	2,8 kW	2.95 kW
Convezione	2,8 kW	2,85 kW
Convezione/microonde	2,95 kW	2,95 kW
Alimentazione in uscita:		
Forno a microonde	900 W (IEC 60705)	900 W (IEC 60705)
Elementi riscaldanti grill	1.300 W (650 W x 2)	1.400 W (700 W x 2)
Convezione	1.450 W	1.400 W

	Tutti i modelli
Linea di alimentazione con distribuzione tramite fusibile/interruttore automatico	almeno 16 A
Frequenza microonde	2.450 MHz * (gruppo 2/classe B)
Dimensioni esterne	592 mm (L) x 462 mm (A) x 537 mm (P)
Dimensioni interne	375 mm (L) x 272 mm (A) x 395 mm (P) **
Capacità forno	40 litri **
Piatto rotante	ø362 mm, ceramica
Peso	30 kg
Luce forno	25 W/240–250 V

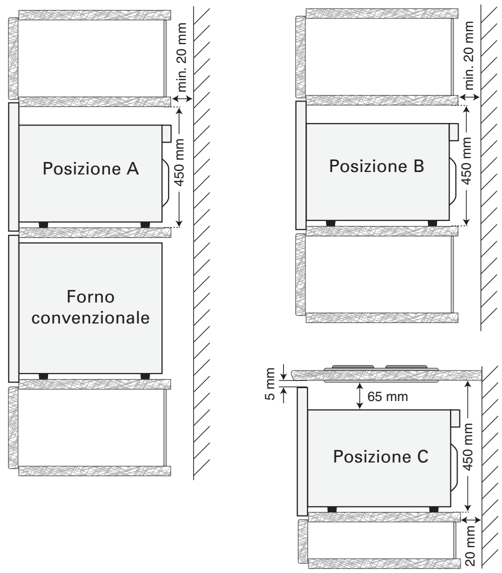
**Questo prodotto è in conformità con i requisiti dello standard europeo EN55011. Il prodotto è classificato come elettrodomestico di gruppo 2 classe B in conformità con questo standard. Gruppo 2 vuol dire che l'elettrodomestico genera intenzionalmente energia a radiofrequenze in forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento degli alimenti. Classe B vuol dire che l'elettrodomestico è adatto all'uso in ambienti domestici.*

***La capacità interna è calcolata misurando la massima larghezza, profondità e altezza. La capacità effettiva di contenimento degli alimenti è inferiore.*

Questo forno è conforme ai requisiti delle direttive 2004/108/EC e 2006/95/EC.
LE SPECIFICHE SONO SOGGETTE A MODIFICHE SENZA PREAVVISO COME PARTE DEL CONTINUO MIGLIORAMENTO

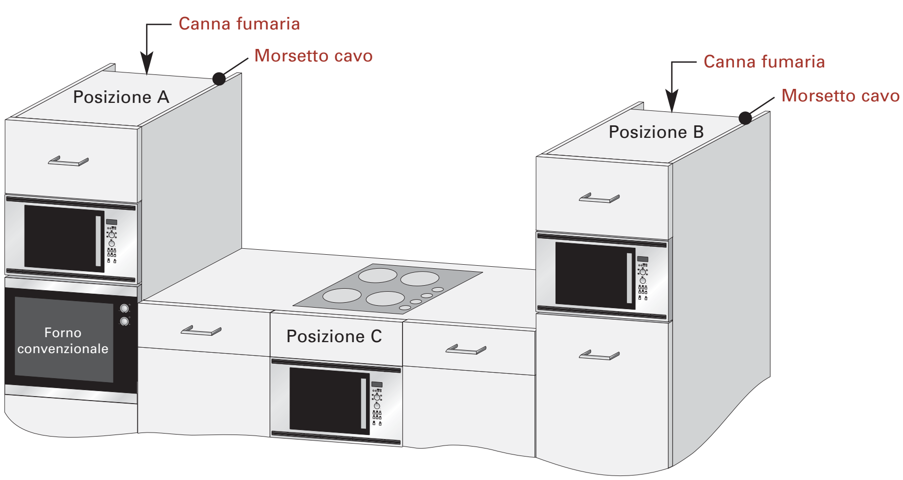
INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

1) Rimuovere tutto l'imballaggio e verificare attentamente l'assenza di danni.
2) Se il microonde è inserito in posizione C, accertarsi che vengano mantenute le fessure minime per l'areazione come mostrato in figura.
3) Fissare in posizione quattro blocchi di mantenimento del mobiletto usando il modello di configurazione (TMAPTA004URR0).
4) Inserire l'elettrodomestico nel mobiletto, sollevarlo sui blocchi inferiori/superiori quindi spingere lentamente e senza forza fino a che la cornice frontale del forno non aderisca completamente all'apertura frontale del mobiletto.
5) Accertarsi che l'elettrodomestico sia stabile e non penda.
6) Fissare il forno in posizione servendosi delle viti in dotazione. I punti di fissaggio si trovano all'interno delle feritoie nella parte superiore e inferiore del forno (vedere Figura a pagina 150).
7) Inserire i tappi per il fissaggio del telaio nelle quattro posizioni di fissaggio (in dotazione 2 tappi extra).
8) È importante fare in modo che l'installazione di questo prodotto sia in conformità con le istruzioni fornite in questo manuale e con le istruzioni per l'installazione fornite dal produttore del forno convenzionale e del piano di cottura.



Posizione	Dimensioni vano L x P x A	Canna fumaria (min)	Feritoia tra mobile e soffitto
A	730 x 610 x 450	20	50
B	730 x 610 x 450	20	50
C	730 x 610 x 450	20	Non applicabile

Tutte le misure sono in millimetri



Il microonde può essere inserito nelle posizioni A, B o C

REQUISITI **ELETTRICI**

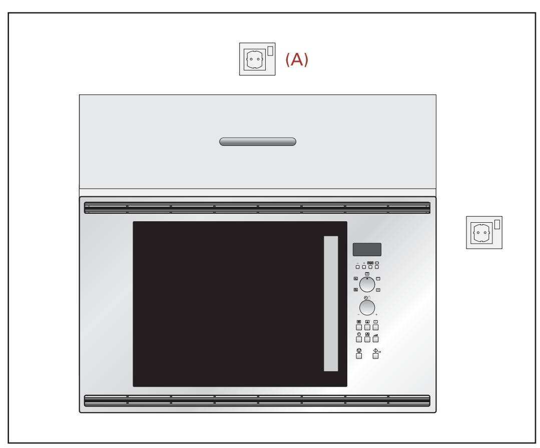
- **La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in modo da poter scollegare tempestivamente l'unità in caso di emergenza. In alternativa fare in modo da poter isolare il forno dall'alimentazione includendo un interruttore nell'impianto fisso in conformità con le regole relative al cablaggio.**
- **La presa non va ubicata dietro al mobiletto.**
- La migliore posizione è al di sopra del mobiletto, vedere (A). Per il collegamento alla posizione (A), rimuovere il morsetto dalla posizione 15 nella parte posteriore del forno (vedere pagina 150) e usare il morsetto per fissare il cavo di alimentazione alla parte superiore del vano dell'unità (vedere pagina 155). Se non si sta collegando il cavo di alimentazione alla posizione (A), il cavo di alimentazione va fatto passare al di sotto del forno.
- Collegare l'elettrodomestico a un impianto a corrente alternata 230-240 V/50 Hz singola fase mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere dotata di un fusibile da 16 A.
- **Il cavo di alimentazione va sostituito solo da un elettricista.**
- Prima dell'installazione, legare un pezzo di filo al cavo di alimentazione per agevolare il collegamento al punto (A) durante l'installazione dell'elettrodomestico.
- Nell'inserire l'elettrodomestico nel mobiletto in alto, NON schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

⚠ AVVERTENZA

QUESTO ELETTRODOMESTICO VA COLLEGATO A UN IMPIANTO DI TERRA
Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza di questa misura di sicurezza.

Se la spina in dotazione con l'elettrodomestico non è idonea alla presa dell'impianto domestico, chiamare l'addetto all'assistenza locale.



Presa elettrica

SMALTIMENTO ECOLOGICO

MATERIALI IMBALLAGGIO

- I forni a microonde richiedono un imballaggio efficace per proteggerli durante il trasporto. Viene utilizzato solo l'imballaggio minimo necessario.
- I materiali da imballaggio (ad esempio carta stagnola o styrofoam) possono essere pericolosi per i bambini.
- **Pericolo di soffocamento. Tenere i materiali da imballaggio lontano dalla portata dei bambini.**
- Tutti i materiali da imballaggio utilizzati sono ecologici e possono essere riciclati. Il cartone è fabbricato in carta riciclata e le parti in legno non sono sottoposti a trattamento. Le parti in plastica sono contrassegnate con le seguenti sigle:
  «PE» polietilene ovvero pellicola per imballaggio
  «PS» polistirene ovvero imballaggio (senza CFC)
  «PP» polipropilene ovvero cinghie per imballaggio
- Utilizzando e riutilizzando l'imballaggio, si risparmiano materie prime e si riduce il volume di rifiuti.
- L'imballaggio va portato al centro di riciclaggio più vicino. Rivolgersi all'ufficio locale competente per ulteriori informazioni.

ELETTRODOMESTICI VECCHI

Gli elettrodomestici vecchi vanno resi sicuri prima dello smaltimento rimuovendo la spina e tagliando e disfacendosi del cavo di alimentazione e vanno quindi portati al centro di riciclaggio più vicino. Verificare presso l'ufficio locale competente la presenza di strutture per il riciclaggio degli elettrodomestici in zona.

COSA SONO LE **MICROONDE?**

Analogamente alle onde radiofoniche e televisive, le microonde sono onde elettromagnetiche.

Le microonde vengono prodotte da un magnetron che si trova all'interno del forno a microonde e che provoca la vibrazione delle molecole d'acqua presenti negli alimenti. La frizione che provoca produce calore facendo sì che gli alimenti si scongelino, si riscaldino e si cuociano all'interno.

Il segreto di tempi di cottura così ridotti sta nel fatto che il microonde penetra gli alimenti da ogni direzione. L'energia viene interamente utilizzata se paragonata all'energia di un piano di cottura convenzionale che passa dal bruciatore attraverso la pentola e poi raggiunge gli alimenti. Con questo metodo si spreca un'enorme quantità di energia.

CARATTERISTICHE DELLE MICROONDE

Le microonde penetrano tutti gli oggetti non metallici fabbricati in vetro, porcellana, terracotta, plastica, legno e carta. Questa è la ragione per cui le microonde non riscaldano tali materiali. I piatti si riscaldano solo perché il cibo in essi contenuto è caldo.

Gli alimenti assorbono le microonde e si riscaldano. Le microonde non possono passare attraverso gli oggetti metallici e vengono quindi riflesse. Per questo motivo gli oggetti metallici non sono normalmente idonei per la cottura in microonde.

Esistono tuttavia eccezioni che sfruttano il fatto che le microonde non possono passare attraverso il metallo. Se si coprono gli alimenti con della carta stagnola su punti specifici durante lo scongelamento o la cottura, è possibile evitare che quelle parti si riscaldino troppo, diventino bollenti oppure si cuociano troppo. È utile prendere in considerazione i consigli forniti in questa guida.

APPLICAZIONI DEL **MICROONDE**

FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

Usando la funzione microonde del proprio forno a microonde combinato è possibile, ad esempio, riscaldare velocemente i cibi precotti e le bevande oppure sciogliere il burro e la cioccolata nel giro di un istante.

Il forno a microonde è ottimo anche per lo scongelamento degli alimenti. In alcune occasioni, tuttavia, è meglio combinare la cottura a microonde con la cottura a convezione o a grill (funzionamento combinato) per cuocere rapidamente gli alimenti rosolandoli allo stesso tempo. I tempi di cottura sono in genere molto più brevi rispetto alla preparazione convenzionale degli alimenti.

FUNZIONAMENTO COMBINATO (FUNZIONAMENTO A MICROONDE CON CONVEZIONE O GRILL)

Combinando due modalità di funzionamento i vantaggi del forno si sommano in maniera intelligente.

È possibile scegliere tra

- microonde + convezione (ideale per arrosti, pollame, budini, pane e torte) e
- microonde + grill (ideale per pizze, snack, fritture veloci, arrosti, pollame, cosce di pollo, kebab, Welsh rarebit e cucina au gratin).

Usando le funzioni combinate è possibile cuocere rapidamente gli alimenti e rosolarli allo stesso tempo.

Il vantaggio è che il calore della convezione o del grill chiudono rapidamente i pori degli strati esterni degli alimenti. Le microonde garantiscono un periodo di cottura breve e delicato. I succhi rimangono all'interno degli alimenti mentre l'esterno diventa croccante.

FUNZIONAMENTO A CONVEZIONE

È possibile utilizzare la convezione senza le microonde ottenendo un risultato analogo a un forno convenzionale. L'aria che circola velocemente riscalda la parte esterna degli alimenti senza seccare i succhi della carne e gli alimenti.

Questo processo di chiusura dei pori fa sì che le pietanze mantengano il sapore e la cottura in un tempo più ridotto rispetto ai forni convenzionali che prevedono la cottura dal basso e dall'alto.

FUNZIONAMENTO CON GRILL

Questo elettrodomestico è dotato di un grill in quarzo situato al di sopra dell'area di cottura che può essere utilizzato come un grill convenzionale senza l'uso delle microonde per cuocere al forno o grigliare le pietanze. È inoltre adatto per bistecche, costate e torte.

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE

Il forno è dotato della modalità di risparmio energetico.

1) Collegare la spina alla presa. Sul display non viene visualizzato nulla.

2) Aprire lo sportello. Il display del forno visualizza “SELEZIONARE LINGUA” in 6 lingue diverse.

   NOTA: una volta selezionata la lingua usando il tasto LINGUA, il display visualizza “MODALITÀ RISPARMIO ENERGETICO PER USCIRE DALLA MODALITÀ RISPARMIO ENERGETICO IMPOSTARE OROLOGIO” quando si collega il forno all’alimentazione.

3) Chiudere lo sportello.

4) Selezionare una lingua (vedere di seguito).

   NOTA: se si usa il forno in inglese, non è necessario selezionare la lingua, basta premere il tasto **STOP**. Il display visualizza “.0” e passa al punto 5.

5) Impostare l’orologio (vedere pagina 161).

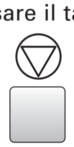
6) Riscaldare il forno senza alimenti (vedere pagina 165).

SUGGERIMENTI SULLA COTTURA

Il forno è dotato di un “Sistema di visualizzazione delle informazioni” che offre istruzioni dettagliate per guidare all’uso di ogni funzione e fornire tutte le informazioni nella lingua desiderata. Il forno è dotato di un tasto INFORMAZIONI che fornisce informazioni su ogni tasto. Dopo aver premuto un tasto sul display vengono visualizzati degli indicatori che informano l’utente sul prossimo passo da effettuare.

USO DEL TASTO STOP

Usare il tasto **STOP** per:



- Cancellare un errore durante la programmazione.
- Spegnere temporaneamente il forno durante la cottura.
- Annullare un programma durante la cottura premendo due volte il tasto **STOP**.

SELEZIONE DELLA LINGUA

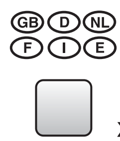
Il forno è preimpostato sull’inglese ma la lingua può essere modificata premendo il tasto **LINGUA** fino a che non viene visualizzata la lingua desiderata. A questo punto premere il tasto ⟐ **+30**.

Premere il tasto LINGUA	LINGUA
una volta	ENGLISH
due volte	DEUTSCH
3 volte	NEDERLANDS
4 volte	FRANÇAIS
5 volte	ITALIAN
6 volte	ESPAÑOL

ESEMPIO

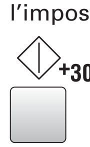
Per selezionare **Italian**:

1) Scegliere la lingua desiderata premendo il tasto **LINGUA**.



x5

2) Premere il tasto ⟐ **+30** per iniziare l’impostazione.



x1

3) **Controllare il display.**



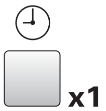
NOTA:

la lingua selezionata viene memorizzata anche in caso di interruzione dell’alimentazione.

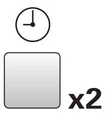
IMPOSTAZIONE DELL'**OROLOGIO**

Le due impostazioni disponibili sono: 12 ore e 24 ore.

1) Per impostare l'orologio sulle 12 ore, premere il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** una sola volta.



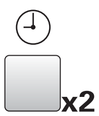
2) Per impostare le 24 ore, premere il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** due volte.



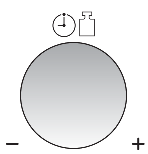
ESEMPIO

Per impostare l'orologio 24 ore sulle 23:35.

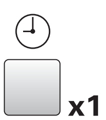
1) Scegliere l'orologio 24 ore premendo il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** due volte.



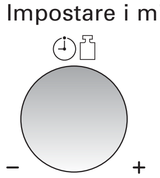
2) Impostare le ore. Ruotare la manopola **TIMER/PESO** in senso orario fino a che non viene visualizzata l'ora corretta (23).



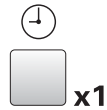
3) Passare dalle ore ai minuti premendo il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** una sola volta.



4) Impostare i minuti (35).



5) Premere il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** per avviare l'orologio.



6) **Controllare il display.**



NOTE:

- la manopola **TIMER/PESO** può essere ruotata sia in senso orario che antiorario.
- premere il tasto **STOP** se si commette un errore durante la programmazione.
- se il forno è in modalità di cottura e si desidera conoscere l'orario basta toccare il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**. L'orario rimane visualizzato fino a che non si allontana il dito dal tasto.
- se viene interrotta l'alimentazione, collegare di nuovo il forno, quindi aprire e chiudere lo sportello. Viene visualizzato "MODALITÀ RISPARMIO ENERGETICO PER USCIRE DALLA MODALITÀ RISPARMIO ENERGETICO IMPOSTARE OROLOGIO". Questa informazione viene visualizzata se la lingua è già stata impostata usando il tasto **LINGUA**. Se ciò avviene durante la cottura il programma viene cancellato insieme all'orario corrente.
- se si desidera reimpostare l'orario, seguire nuovamente l'esempio citato in precedenza.
- se non si desidera impostare l'orologio, premere il tasto **STOP** una sola volta. Sul display viene visualizzato 0. Al termine del funzionamento del forno, 0 viene nuovamente visualizzato sul display al posto dell'orario corrente.
- se si imposta l'orologio la modalità di risparmio energetico non funziona.

MODALITÀ **RISPARMIO ENERGETICO**

Il forno è dotato della modalità di risparmio energetico. Se non si effettuano operazioni per i 3 minuti successivi a una precedente operazione, ad esempio dopo la chiusura dello sportello al termine della cottura, il forno si spegne automaticamente. Per riaccendere il forno, aprire lo sportello.

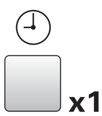
ESEMPIO

Per avviare la modalità di risparmio energetico (l'ora corrente è 23:35):

1) Verificare che sul display sia visualizzato l'orario corretto.

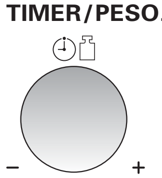


2) Premere il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** una sola volta.



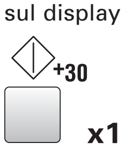


3) Regolare il display su 0 ruotando la manopola **TIMER/PESO**.





4) Premere il tasto ◇ **+30**. Il forno si spegne e sul display non viene visualizzato nulla.





NOTA:

al punto 2 è possibile premere il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** due volte.

LIVELLI DI POTENZA MICROONDE

Il forno prevede 5 livelli di potenza. Per scegliere il livello di potenza per la cottura seguire i consigli forniti nella sezione relativa alle ricette. In genere valgono le seguenti raccomandazioni:

900 W usata per cuocere o riscaldare rapidamente ad esempio zuppe, stufati, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.

630 W usata per cotture più lunghe di cibi densi quali arrosti, polpettoni e pietanze impiattate, nonché per pietanze delicate come i sughi di formaggio e il pan di spagna. Con questa impostazione bassa il sugo non bolle e gli alimenti vengono cotti delicatamente senza eccedere nella cottura ai lati.

450 W per gli alimenti densi che richiedono tempi di cottura più lunghi con la cottura convenzionale, ad esempio le pietanze a base di carne; questa impostazione è consigliata per fare sì che la carne resti tenera.

270 W (Impostazione scongelamento) per scongelare, selezionare questa impostazione di potenza per garantire che gli alimenti si scongelino delicatamente. Questa impostazione è inoltre ideale per bollire lentamente riso, pasta, gnocchi e per cuocere la crema pasticciera.

90 W per scongelare delicatamente pietanze quali dolci alla panna o pasticcini.

W = WATT

PER IMPOSTARE IL LIVELLO DI POTENZA

1) Ruotare il quadrante **MODALITÀ COTTURA** sulle impostazioni del microonde.

2) Ruotare la manopola **TIMER/PESO** in senso orario o antiorario per selezionare il tempo di cottura.

3) Premere il tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE** finché sul display non viene visualizzato il livello di potenza desiderato. (Se il tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE** viene toccato una sola volta, viene visualiz-zato 900 W. Se si passa il livello desiderato continuare a premere il tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE** finché non si aggiunge nuovamente il livello di potenza desiderato).

4) Premere il tasto ◇ **+30**.

NOTA:

se non si seleziona il livello di potenza, questo viene automaticamente impostato su 900 W.

COTTURA A **MICROONDE**

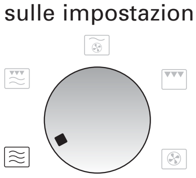
Il forno può essere programmato per più di 90 minuti (90.00). L'unità di tempo immessa per la cottura (scongelamento) varia da 10 secondi a 5 minuti. Ciò dipende dalla durata totale della cottura (scongelamento) come mostrato nella tabella che segue:

Tempo di cottura:	Unità incremento:
0–5 minuti	10 secondi
5–10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
30-90 minuti	5 minuti

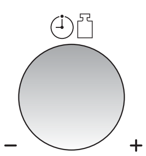
ESEMPIO

Per riscaldare una zuppa per 2 minuti e 30 secondi a una potenza di 630 W.

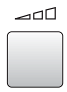
1) Ruotare il quadrante **MODALITÀ COTTURA** sulle impostazioni del microonde ≋.



2) Inserire il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER/PESO** in senso orario.

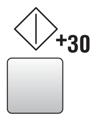


3) Premere il tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE** due volte per il livello di potenza del microonde di 630 W.



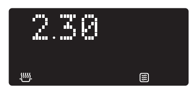
x2

4) Premere il tasto ◇ **+30** una volta per iniziare la cottura.



x1

5) **Controllare il display.**



NOTE:

- quando lo sportello viene aperto durante il processo di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il tempo di cottura riprende il conto alla rovescia quando lo sportello viene chiuso e si preme il tasto ◇ **+30**.
- se si desidera controllare il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE**. Il livello di potenza rimane visualizzato fino a che non si allontana il dito dal tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.
- la manopola **TIMER/PESO** può essere ruotata sia in senso orario che antiorario. Se si ruota il quadrante in senso antiorario il tempo di cottura diminuisce da 90 minuti per gradi.

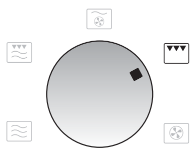
COTTURA CON **GRILL**

L'elemento riscaldante grill nel lato superiore dell'interno del forno prevede una sola impostazione di potenza.

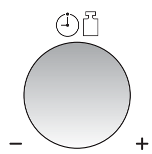
ESEMPIO

Per cuocere il formaggio su un toast per 5 minuti (collocare il toast sulla grata alta).

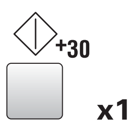
1) Ruotare il quadrante **MODALITÀ COTTURA** sulle impostazioni grill.



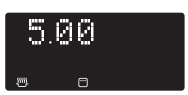
2) Inserire il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER/PESO** in senso orario.



3) Premere il tasto **+30** per iniziare la cottura.



4) **Controllare il display.**



NOTE:

- quando si usa il grill è consigliato l'uso della grata alta o della grata bassa.
- quando si usa il grill per la prima volta è possibile che si noti la presenza di fumo o un odore di bruciato; ciò rappresenta un evento normale e non indica un guasto del forno. (Consultare Riscaldamento senza alimenti di seguito).
- dopo la cottura il display potrebbe visualizzare "RAFFREDDAMENTO IN CORSO".

⚠ AVVERTENZA

L'interno del forno, lo sportello, l'involucro esterno, il piatto rotante, le grate e i piatti potrebbero diventare molto caldi; servirsi sempre di spessi guanti da forno nel rimuovere le pietanze o il piatto rotante dal forno per prevenire possibili ustioni.

RISCALDAMENTO **SENZA ALIMENTI**

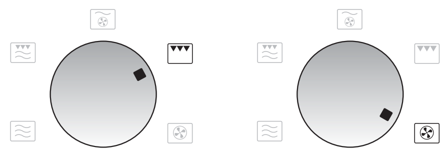
È possibile che si rilevi del fumo o un odore di bruciato quando si utilizzano il grill e la convezione per la prima volta. Questo rappresenta un fatto normale e non indica un guasto del forno.

Per evitare questo problema, al primo utilizzo, riscaldare il forno senza alimenti per 20 minuti usando il grill e quindi usando la convezione a 250 °C.

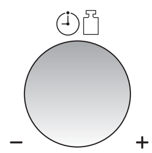
NOTA IMPORTANTE: durante il funzionamento, per consentire al fumo o agli odori di disperdersi, aprire la finestra o la ventilazione della cucina. Accertarsi che non vi siano alimenti all'interno del forno.

ESEMPIO

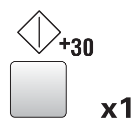
1) Ruotare il quadrante **MODALITÀ COTTURA** sulle impostazioni **GRILL** o **CONVEZIONE**.



2) Immettere il tempo richiesto per il riscaldamento (20 min).



3) Iniziare la cottura premendo il tasto **+30**.



Il forno inizia il conto alla rovescia. Quando il forno ha terminato la cottura, aprire lo sportello per far raffreddare l'interno.

⚠ AVVERTENZA

Lo sportello, l'involucro esterno e l'interno del forno diventano bollenti. Fare attenzione a evitare le ustioni quando si fa raffreddare il forno dopo il funzionamento.

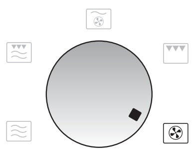
COTTURA A **CONVEZIONE**

Il forno a microonde può essere utilizzato come un forno convenzionale usando la funzione a convezione e 10 temperature preimpostate. Vedere la tabella in basso.

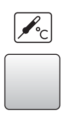
ESEMPIO I PER LA COTTURA CON PRERISCALDAMENTO

Per preriscaldare il forno a 180 °C e cuocere per 20 minuti a 180 °C.

1) Selezionare la modalità di cottura ruotando il quadrante **MODALITÀ COTTURA** su .

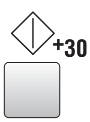


2) Inserire la temperatura desiderata per il preriscaldamento premendo il tasto **CONVEZIONE** sei volte. Il display visualizza 180 °C.



x6

3) Premere il tasto **+30** per iniziare a preriscaldare il forno.

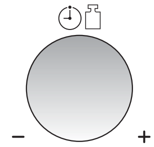


x1

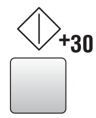
Quando viene raggiunta la temperatura di preriscaldamento viene emesso un segnale acustico e il display visualizza 180 °C; a questo punto aprire lo sportello collocare gli alimenti all'interno del forno. Chiudere lo sportello.



4) Usare la manopola **TIMER/PESO** per inserire il tempo di cottura (20 min).

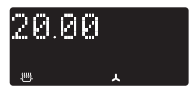


5) Premere il tasto **+30**.



x1

6) Controllare il display.



NOTE:

- durante il preriscaldamento il piatto rotante va lasciato nel forno.
- dopo il preriscaldamento, se si desidera cuocere a una temperatura diversa, premere il tasto **CONVEZIONE** finché l'impostazione desiderata non viene visualizzata sul display. Nell'esempio in alto, per modificare la temperatura premere il pulsante **CONVEZIONE** dopo aver immesso il tempo di cottura.
- quando il forno raggiunge la temperatura di preriscaldamento desiderata, mantiene automaticamente la temperatura di preriscaldamento per 30 minuti. Dopo 30 minuti il display passa a visualizzare l'orario corrente, se impostato in precedenza. Il programma di **CONVEZIONE** selezionato viene annullato.
- dopo la cottura il forno si raffredda automaticamente e il display potrebbe visualizzare "RAFFREDDAMENTO IN CORSO".
- per ottenere risultati migliori, quando si seguono le istruzioni sulla convezione, seguire le istruzioni per i "forni convenzionali".

IMPOSTAZIONI **CONVEZIONE**

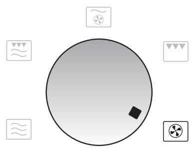
Premere il tasto CONVEZIONE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatura forno (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

COTTURA A **CONVEZIONE**

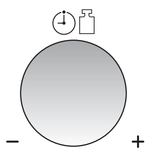
ESEMPIO 2 PER LA COTTURA SENZA PRERISCALDAMENTO

Per cuocere a 250 °C per 20 minuti.

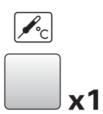
1) Selezionarela modalità di cottura ruotando il quadrante **MODALITÀ COTTURA** su ⊛.



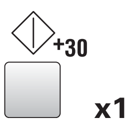
2) Usare la manopola **TIMER/PESO** per inserire il tempo di cottura (20 min).



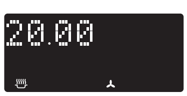
3) Selezionare la temperatura desiderata. (250 °C).



4) Premere il tasto ◇ **+30**.



5) **Controllare il display.**



NOTE:

- dopo la cottura il forno si raffredda automaticamente e il display potrebbe visualizzare "RAFFREDDAMENTO IN CORSO".
- per modificare la temperatura di convezione, premere il tasto **CONVEZIONE** finché sul display non viene visualizzata la temperatura desiderata.
- è possibile che si rilevi del fumo o un odore di bruciato quando si utilizza la convezione per la prima volta. Questo rappresenta un fatto normale e non indica un guasto del forno. (Consultare "Riscaldamento senza alimenti" a pagina 165).

⚠ AVVERTENZA

L'interno del forno, lo sportello, l'involucro esterno, il piatto rotante, le grate e i piatti potrebbero diventare molto caldi; servirsi sempre di spessi guanti da forno nel rimuovere le pietanze o il piatto rotante dal forno per prevenire possibili ustioni.

DOPPIA COTTURA

Il forno prevede 2 modalità di cottura **DOPPIA** combinando 1) convezione e microonde, 2) grill e microonde.

Per selezionare la modalità di cottura **DOPPIA** ruotare il quadrante **MODALITÀ COTTURA** sull'impostazione desiderata, quindi impostare il tempo di cottura. In genere, il tempo della cottura doppia è ridotto rispetto al tempo di cottura totale.

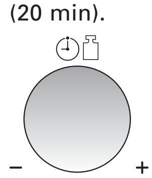
ESEMPIO I

Per cuocere per 20 minuti in modalità DOPPIA 1 usando una potenza microonde di 90 W e la convezione a 200 °C.

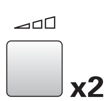
1) Selezionarela modalità di cottura ruotando il quadrante **MODALITÀ COTTURA** su .



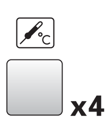
2) Immettere il tempo di cottura desiderato (20 min).



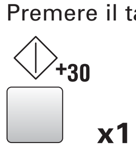
3) Premere il tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE** due volte (90 W).



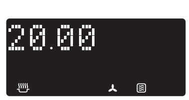
4) Premere il tasto **CONVEZIONE** quattro volte (200 °C).



5) Premere il tasto **+30**.



6) **Controllare il display.**



COTTURA MODALITÀ	Metodo Cottura	Potenza Microonde Iniziale
DOPPIA 1	Convezione 250 °C	270 W
DOPPIA 2	Grill	270 W

NOTE:

le impostazioni di potenza sono variabili:

DOPPIA 1 : La temperatura del forno può essere modificata da 40 a 250 °C in dieci livelli. I livelli di potenza del microonde possono essere modificati da 90 W a 630 W in quattro livelli.

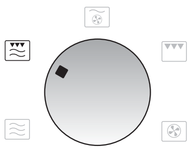
DOPPIA 2 : I livelli di potenza del microonde possono essere modificati da 90 W a 900 W in cinque livelli.

DOPPIA COTTURA

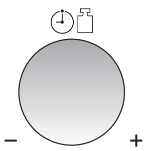
ESEMPIO 2

Per cuocere per 20 minuti in modalità DOPPIA 2 usando una potenza microonde di 90 W e la modalità GRILL.

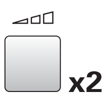
1) Selezionarela modalità di cottura ruotando il quadrante **MODALITÀ COTTURA** su .



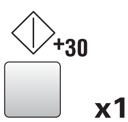
2) Immettere il tempo di cottura desiderato (20 min).



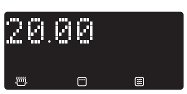
3) Premere il tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE** due volte (90 W).



4) Premere il tasto **+30**.



5) **Controllare il display.**



NOTA:

dopo la cottura il forno si raffredda automaticamente e il display potrebbe visualizzare “RAFFREDDAMENTO IN CORSO”.

⚠ AVVERTENZA

L’interno del forno, lo sportello, l’involucro esterno, il piatto rotante, le grate e i piatti potrebbero diventare molto caldi; servirsi sempre di spessi guanti da forno nel rimuovere le pietanze o il piatto rotante dal forno per prevenire possibili ustioni.

TASTI **MENO (–) / PIÙ (+)**

I tasti **MENO** (**–**) e **PIÙ** (**+**) consentono di ridurre o aumentare facilmente le impostazioni di tempo programmate, (per cuocere di più o di meno), durante la cottura.

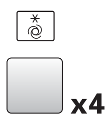
SELEZIONE DELLA COTTURA AUTOMATICA CON MENO/PIÙ

Premere i tasti **MENO** (**–**) e **PIÙ** (**+**) dopo aver immesso il peso e prima di premere il tasto ⟠ **+30**. (Vedere le tabelle di cottura per i menu che impiegano **MENO** e **PIÙ**).

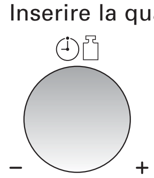
ESEMPIO

Per cuocere 0,2 kg di patatine fritte usando **COTTURA AUTOMATICA DA SURGELATO**.

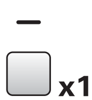
1) Selezionare **COTTURA AUTOMATICA DA SURGELATO** per le patatine fritte premendo il tasto quattro volte.



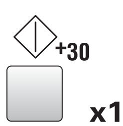
2) Inserire la quantità (0,2 kg).



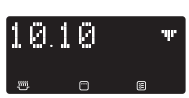
3) Scegliere le patatine fritte “sottili” premendo il tasto **MENO** (**–**) una sola volta.



4) Premere il tasto ⟠ **+30**.



5) **Controllare il display.**



NOTE:

- per annullare **MENO** o **PIÙ** premere di nuovo lo stesso tasto.
- per passare da **PIÙ** a **MENO** basta premere il tasto **MENO** (**–**).
- per passare da **MENO** a **PIÙ** basta premere il tasto **PIÙ** (**+**).

MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA MENTRE IL FORNO È IN FUNZIONE

Durante il processo di cottura manuale, il tempo di cottura può essere diminuito o aumentato con scatti di 30 secondi ogni volta che si premono i tasti **MENO** (**–**) e **PIÙ** (**+**).

NOTA:

è possibile usare questa funzione sono con la cottura manuale.

FUNZIONE **AGGIUNTA 30 SECONDI**

Il tasto **+30** consente di eseguire le seguenti funzioni:

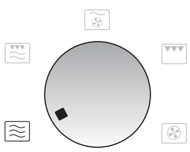
30 SECONDI DI COTTURA

È possibile cuocere nella modalità di cottura desiderata per 30 secondi senza immettere il tempo di cottura.

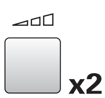
ESEMPIO

Per cuocere per 30 secondi a una potenza di 630 W.

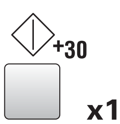
1) Selezionarela modalità di cottura ruotando il quadrante **MODALITÀ COTTURA** su (microonde).



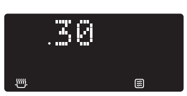
2) Modificare la potenza premendo il tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.



3) Premere il tasto **+30** una volta per iniziare la cottura.



4) **Controllare il display.**



NOTE:

- è possibile usare questa funzione sono con la cottura manuale.
- quando il quadrante **COOKING MODE** è su microonde ( ) e si preme il tasto **+30**, la potenza è sempre 900 W.
- quando il quadrante **MODALITÀ COTTURA** é su DOPPIA (o) e si preme il tasto **+30**, la potenza è sempre 270 W.
- quando il quadrante **MODALITÀ COTTURA** é su convezione o DOPPIA 1 (or) e si preme il tasto **+30**, la temperatura di convezione è sempre di 250 °C.
- per evitare l’uso scorretto da parte dei bambini, la funzione **aggiungi 30 secondi** può essere usata solo entro i 3 minuti successivi all’operazione precedente, ad esempio la chiusura dello sportello, la pressione del pulsante **STOP** o al termine della cottura.

AUMENTO DEL TEMPO DI COTTURA

E'possibile aumentare il tempo di cottura con multipli di 30 secondi se si preme il tasto **+30** mentre il forno è in funzione.

NOTA:

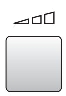
è possibile usare questa funzione sono con la cottura manuale.

CONTROLLO DELLE IMPOSTAZIONI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

È possibile controllare il livello di potenza e la temperatura effettiva del forno, ad esempio: durante il preriscaldamento.

PER CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA

Per controllare il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.

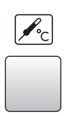


Il forno continua il conto alla rovescia sebbene venga visualizzato il livello di potenza.

Il livello di potenza rimane visualizzato fino a che non si allontana il dito dal tasto.

PER CONTROLLARE LA TEMPERATURA DI CONVEZIONE

Per controllare il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **CONVEZIONE**.



Quando il forno è preriscaldato è possibile controllare la temperatura effettiva del forno.

La temperatura di convezione in °C rimane visualizzata fino a che non si allontana il dito dal tasto.

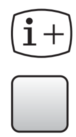
TASTO INFORMAZIONI

Ogni tasto contiene informazioni utili. Se si desidera ottenere informazioni, premere il tasto **INFORMAZIONI** prima di premere il tasto desiderato.

ESEMPIO

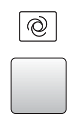
Per ottenere informazioni sul menu numero 2 di COTTURA AUTOMATICA, pollo arrosto:

1) Scegliere la funzione del tasto **INFORMAZIONI**.

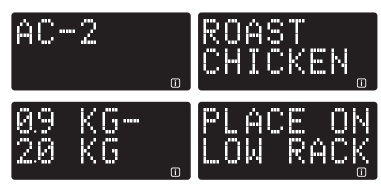


x1

2) Premere il tasto **COTTURA AUTOMATICA** 2 volte per selezionare Pollo arrosto.



x2



NOTE:

- il messaggio di informazioni viene ripetuto due volte, quindi il display visualizza l'ora corrente, se impostata.
- per annullare le informazioni premere il tasto **STOP**.

GUIDA **AI RECIPIENTI DA FORNO IDONEI**

MATERIALI DEI RECIPIENTI DA FORNO	MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO			
	Microonde	**Convezione**	**Grill**	**Combi-nazione**
Piatti in vetro e ceramica resistenti al forno (privi di parti in metallo, ad esempio, Pyrex, pirofile, vassoi in vetro)	■	■	■	■
Vetro e porcellana non resistenti al forno (ad esempio stoviglie da tavola[1]	■	—	—	—
Vetro, ceramica e vetroceramica fabbricata con materiali resistenti al fuoco/al gelo (ad esempio, Arcoflam)	■	■	■	■
Terracotta resistente al forno[2]	■	■	—	■
Plastica resistente al calore oltre i 200 °C[3]	■	■[3]	—	■[3]
Carta, cartone	■	—	—	—
Pellicola aderente	■	—	—	—
Sacchetti per arrosto idonei per microonde[4]	■	■	—	■[4]
Teglie in metallo per arrostire, ad esempio piastre in smalto o-ghisa	—	■	■	—
Ruoti da forno laccati in nero o rivestiti in silicone	—	■	—	—

■ *idoneo* — *non idoneo*

1) escluso argento, oro platino o decorazioni in metallo

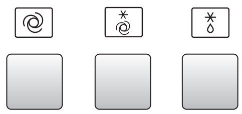
2) esclusi smalti contenenti metalli

3) tenere presente la temperatura massima dichiarata dal produttore

4) funzioni combinate convezione + microonde

OPERAZIONI **AUTOMATICHE**

Le **OPERAZIONI AUTOMATICHE** calcolano automaticamente la modalità e il tempo di cottura corretti. È possibile scegliere tra 5 menu di **COTTURA AUTOMATICA**, 4 menu di **COTTURA AUTOMATICA DA SURGELATO** e 7 menu di **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**.



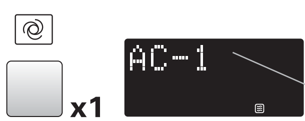
Tasti **AUTOMATICI**

⚠ AVVERTENZA

Per COTTURA AUTOMATICA e COTTURA AUTOMATICA DA SURGELATO: Lo sportello, l'involucro esterno, l'interno del forno, il piatto rotante, le grate e i piatti diventano bollenti. Usare presine o guanti da forno spessi nel rimuovere gli alimenti dal forno a microonde per prevenire le ustioni.

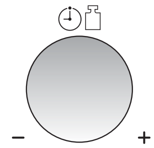
QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE AUTOMATICA:

1) immettere il menu premendo il tasto **COTTURA AUTOMATICA**, **COTTURA AUTOMATICA DA SURGELATO** o **SCONGELAMENTO AUTOMATICO** finché sul display non appare il menu desiderato.



Numero menu

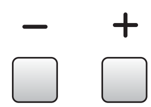
2) il peso o la quantità di cibo può essere immesso ruotando la manopola **TIMER/PESO** fino a che non appare il peso/la quantità desiderata.



Manopola **TIMER/PESO**

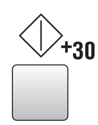
- Immettere solo il peso della pietanza. Non includere il peso del contenitore.
- Per gli alimenti che pesano più o meno dei pesi/delle quantità fornite, utilizzare programmi di cottura manuali.

3) i tempi di cottura programmati sono tempi medi. Se si desidera modificare i tempi di cottura preprogrammati nelle operazioni automatiche, usare i tasti **MENO** (**–**) o **PIÙ** (**+**). Vedere pagina 170 per ulteriori informazioni. Per ottenere risultati ottimali seguire la tabella con le istruzioni sulla cottura.



Tasti **MENO/PIÙ**

4) per iniziare la cottura premere il tasto ◇ **+30**.



Tasto ◇ **+30**

Quando è necessaria un'azione (come ad esempio capovolgere la pietanza), il forno si spegne ed emette un segnale acustico e il display visualizza l'azione richiesta. Per continuare la cottura, premere il tasto ◇ **+30**.

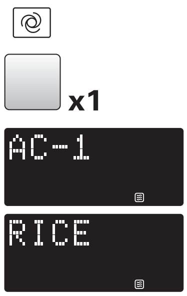
La temperatura finale varia in base alla temperatura iniziale. controllare che gli alimenti non siano bollenti dopo la cottura. Se necessario, aumentare il tempo di cottura e modificare il livello di potenza.

OPERAZIONI **AUTOMATICHE**

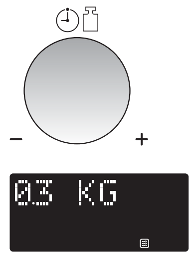
ESEMPIO

Per cuocere 300 g di riso usando COTTURA AUTOMATICA (AC-1).

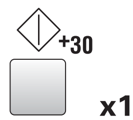
1) Premere il tasto **COTTURA AUTOMATICA** 1 volta per selezionare Riso.



2) Inserire il peso desiderato ruotando la manopola **TIMER/PESO** in senso orario finché non appare il peso desiderato.



3) Premere il tasto **+30** per iniziare la cottura.



4) Controllare il display.



GUIDA **ALLA COTTURA AUTOMATICA**

N. MENU	PESO (UNITÀ INCREMENTO) E UTENSILI	PROCEDURA
AC-1 Riso **Riso Acqua in ebollizione** 100 g 250 ml 200 g 450 ml 300 g 650 ml	0,1–0,3 kg (100 g) Recipiente grande e coperchio	■ Collocare all'interno un recipiente grande e aggiungere acqua in ebollizione. ■ Coprire con un coperchio. ■ Collocare il piatto al centro del piatto rotante. ■ Al segnale acustico, mescolare e ricoprire. ■ Al secondo segnale acustico mescolare e ricoprire, ricollocare nel forno e premere avvio. ■ Lasciar riposare per circa 10 minuti dopo la cottura.
AC-2 Pollo arrosto **Ingredienti per 1,2 kg di pollo arrosto:** Sale e pepe, 1 cucchiaino di paprika dolce, 2 cucchiai d'olio	0,9–2,0 kg (100 g) Grata bassa	■ Mescolare gli ingredienti e cospargerli sul pollo. ■ Forare la pelle del pollo. ■ Collocare il pollo con il lato del petto verso il basso in ruoto da crostata. ■ Posizionarlo sulla grata bassa e cuocere. ■ Al segnale acustico, girare il pollo. ■ Dopo la cottura, lasciar riposare il pollo nel forno per circa 3 minuti, quindi rimuoverlo, metterlo in un piatto e servirlo.
AC-3 Maiale arrosto **Ingredienti per 1 kg di maiale magro arrosto:** 1 spicchio d'aglio schiacciato, 2 cucchiai d'olio, 1 cucchiaio di paprika dolce, un pizzico di cumino in polvere, 1 cucchiaio di sale	0,6–2,0 kg (100 g) Grata bassa	■ Si consiglia di usare maiale magro. ■ Mescolare gli ingredienti e cospargerli sul maiale. ■ Collocare il maiale in un ruoto da crostate e cuocere. ■ Al segnale acustico, girare il pollo. ■ Dopo la cottura lasciar riposare l'arrosto di maiale avvolto nella carta stagnola per circa 10 minuti.
AC-4 Gratin	0,5–2,0 kg* (100 g) piatto per gratin Grata bassa	■ Consultare "Gratin" nella sezione delle ricette a pagina 180.
AC-5 Torta	0,5–1,5 kg* (100 g) Ruoto da forno, vassoio Grata bassa	■ Preparare la torta consultando pagina 181. ■ Collocare un vassoio capovolto sulla grata bassa e posizionare il ruoto al di sopra del vassoio. ■ Far riposare la torta per circa 10 minuti dopo la cottura in forno. ■ Togliere la torta dal ruoto.

**Peso totale di tutti gli ingredienti.*

***Importante:** gli alimenti freddi vengono cotti da 5 °C mentre gli alimenti surgelati vengono cotti da -18 °C.*

GUIDA **ALLA COTTURA AUTOMATICA DA SURGELATO**

N. MENU	PESO (UNITÀ INCREMENTO) E UTENSILI	PROCEDURA
ACF-1 Cottura Cibi precotti surgelati (mescolabili)	0,3–1,0 kg* (100 g) Recipiente e coperchio	■ Trasferire la pietanza in un piatto idoneo per microonde. ■ Coprire con un coperchio. ■ Cuocere senza coprire in base alle istruzioni del produttore. ■ Al segnale acustico, mescolare e ricoprire. ■ Dopo la cottura mescolare e lasciar riposare per circa 2 minuti.
ACF-2 Cottura Verdure surgelate	0,1–0,8 kg* (100 g) Recipiente e coperchio	■ Aggiungere un cucchiaio d'acqua ogni 100 g e sale se lo si desidera. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua). ■ Coprire con un coperchio. ■ Al segnale acustico, mescolare e ricoprire. ■ Dopo la cottura lasciar riposare per circa 2 minuti. **NOTA:** se le verdure surgelate sono compattate in blocchi, cuocere manualmente.
ACF-3 Cottura Gratin surgelato	0,2–0,6 kg (100 g) Ruoto ovale basso da gratin e pellicola per microonde oppure contenitore originale e pellicola per microonde	■ Rimuovere il gratin surgelato dalla confezione. Se il contenitore non è adatto alla cottura in microonde trasferire il gratin in un piatto idoneo per microonde. ■ Coprire con della pellicola per microonde. ■ Se il contenitore è adatto per il forno a microonde rimuovere la copertura originale e coprire con la pellicola per microonde. ■ Dopo la cottura lasciar riposare per circa 5 minuti.
ACF-4 Cottura Patatine fritte (al forno)	0,20–0,40 kg (50 g) Ruoto per crostata Grata alta	■ Collocare le patatine surgelate in un ruoto da crostate. ■ Posizionare il ruoto sulla grata alta e cuocere. ■ Al segnale acustico, girare le patatine. ■ Dopo la cottura toglierle dal ruoto, mettere in un piatto e servire. (Non è necessario lasciarle riposare). **IMPORTANTE:** per le patatine di tipo più sottile, utilizzare il tasto **MENO** (**–**). Il piatto diventa bollente durante la cottura. Per evitare ustioni, usare il guanto da forno per rimuovere il ruoto per crostata dal forno.

**Peso titale di tutti gli ingredienti.*
***Importante:** gli alimenti freddi vengono cotti da 5 °C mentre gli alimenti surgelati vengono cotti da -18 °C.*

GUIDA **ALLO SCONGELAMENTO AUTOMATICO**

N. MENU	PESO (UNITÀ INCREMENTO) E UTENSILI	PROCEDURA
AD-1 Scongelamento Bistecche e costate	0,2–1,0 kg (100 g) (Vedere la nota di seguito)	▪ Collocare gli alimenti in un ruoto per crostata al centro del piatto rotante. ▪ Al segnale acustico, girare, risistemare e separare bene le parti. Coprire le parti sottili e le parti calde con della carta stagnola. ▪ Dopo lo scongelamento avvolgere nella carta stagnola per 10–15 min, fino allo scongelamento completo.
AD-2 Scongelamento Arrosto	0,6–2,0 kg (100 g) (Vedere la nota di seguito)	▪ Collocare la carne in un ruoto per crostata al centro del piatto rotante. ▪ Al segnale acustico, girare la carne. Proteggere le parti già scongelate con della carta stagnola. ▪ Al segnale acustico, girare e ricoprire. ▪ Dopo lo scongelamento avvolgere nella carta stagnola e lasciar riposare per 15-30 min, fino allo scongelamento completo.
AD-3 Scongelamento Carne macinata	0,2–1,0 kg (100 g) Ruoto per crostata (Vedere la nota di seguito)	▪ Collocare il blocco di carne macinata in un ruoto per crostata al centro del forno. ▪ Al segnale acustico, girare la carne. Rimuovere le parti scongelate se possibile. ▪ Dopo lo scongelamento coprire con della carta stagnola e lasciar riposare per 5-10 min, fino allo scongelamento completo.
AD-4 Scongelamento Cosce di pollo	0,20–1,00 kg (50 g) (Vedere la nota di seguito)	▪ Collocare gli alimenti in un ruoto per crostata al centro del piatto rotante. ▪ Al segnale acustico, girare, risistemare e separare bene le parti. Coprire le parti sottili e le parti calde con della carta stagnola. ▪ Dopo lo scongelamento coprire con della carta stagnola e lasciar riposare per 10-15 min, fino allo scongelamento completo.

***Importante:** gli alimenti freddi vengono cotti da 5 °C mentre gli alimenti surgelati vengono cotti da -18 °C.*

NOTE:
1. *le bistecche e gli arrosti vanno surgelati a strati singoli.*
2. *la carne macinata va surgelata a strati sottili.*
3. *dopo aver girato gli alimenti, proteggere le parti già scongelate con dei pezzi piccoli e piatti di carta stagnola.*
4. *il pollame va preparato immediatamente dopo lo scongelamento.*
5. *i gateau guarniti o ricoperti di panna sono molto sensibili alle microonde. Per ottenere risultati ottimali, se la panna comincia ad ammorbidirsi rapidamente, togliere dal forno immediatamente e lasciar riposare per circa 10-30 minuti a temperatura ambiente.*

GUIDA **ALLO SCONGELAMENTO AUTOMATICO**

N. MENU	PESO (UNITÀ INCREMENTO) E UTENSILI	PROCEDURA
AD-5 Scongelamento Pollame 	0,9–2,0 kg (100 g) (Vedere la nota di seguito)	▪ Collocare il pollame in un ruoto per crostata al centro del piatto rotante. ▪ Al segnale acustico, girare e ricoprire le parti più sottili e i punti più caldi con piccoli pezzi di carta stagnola. ▪ Dopo lo scongelamento, sciacquare con acqua fredda, coprire con della carta stagnola e lasciar riposare per 15-30 min, fino allo scongelamento completo. ▪ Infine, pulire il pollame sotto acqua corrente.
AD-6 Scongelamento Torta 	0,1–1,4 kg (100 g) Vassoio	▪ Rimuovere tutta la confezione dalla torta. ▪ Collocare direttamente sul piatto rotante oppure su un vassoio al centro del piatto rotante. ▪ Dopo lo scongelamento, tagliare la torta in fette delle stesse dimensioni lasciando dello spazio tra una fetta e l'altra e lasciar riposare per 15-30 minuti fono allo sconge-lamento completo.
AD-7 Scongelamento Pane 	0,1–1,0 kg (100 g) Piatto (Per questo programma si consiglia di usare solo pane in cassetta affettato)	▪ Distribuire su un ruoto per crostata al centro del piatto rotante. Per 1,0 kg di pane distribuire direttamente sul piatto rotante. ▪ Al segnale acustico, girare, risistemare e rimuovere le fette scongelate. ▪ Dopo lo scongelamento coprire con della carta stagnola e lasciar riposare per 5-10 min, fino allo scongelamento completo.

***Importante:** gli alimenti freddi vengono cotti da 5 °C mentre gli alimenti surgelati vengono cotti da -18 °C.*

NOTE:
1. *le bistecche e gli arrosti vanno surgelati a strati singoli.*
2. *la carne macinata va surgelata a strati sottili.*
3. *dopo aver girato gli alimenti, proteggere le parti già scongelate con dei pezzi piccoli e piatti di carta stagnola.*
4. *il pollame va preparato immediatamente dopo lo scongelamento.*
5. *i gateau guarniti o ricoperti di panna sono molto sensibili alle microonde. Per ottenere risultati ottimali, se la panna comincia ad ammorbidirsi rapidamente, togliere dal forno immediatamente e lasciar riposare per circa 10-30 minuti a temperatura ambiente.*

RIVETTE PER **COTTURA AUTOMATICA AC-4**

GRATIN PASTA E ZUCCHINE AL FORNO

Quantità circa 1,5 kg

Utensili: ruoto da forno rotondo in Pyrex di 30 cm
recipiente per microonde da 2 l

Ingredienti

500 ml	Acqua
1/2 cucchiaino	Olio
	Sale
80 g	Maccheroni
400 g	Polpa di pomodori in scatola, in pezzi
3	Cipolle (150 g), finemente tagliate
	Basilico, timo
	Sale e pepe
1 cucchiaio	Olio (per ungere il ruoto)
450 g	Zucchine, a fette
150 g	Panna acida
2	Uova
100g	Formaggio cheddar grattugiato

Preparazione

1) Mettere acqua, olio e sale nel recipiente per microonde. Coprire e portare a ebollizione.
   Cuocere a microonde per 3–5 min 900 W
2) Rompere i maccheroni in pezzi e aggiungerli al piatto. Girare e lasciarli immergere.
   Cuocere a microonde per 9–11 min 270 W
   Scolare la pasta e farla raffreddare.
3) Aggiungere i pomodori, le cipolle e il condimento. Ungere il ruoto. Aggiungere la pasta e versare il sugo di pomodoro. Ricoprire con uno strato di fette di zucchine.
4) Sbattere le uova con la panna acida; versare il sugo di pomodoro. Cospargere con del formaggio grattugiato. Cuocere sulla grata bassa usando **COTTURA AUTOMATICA AC-4**.
5) Lasciar riposare il piatto per 5-10 minuti dopo la cottura.

GRATIN BROCCOLI E PATATE AL FORNO CON FUNGHI

Quantità circa 1,5 kg

Utensili: piatto da forno rotondo in Pyrex di 26 cm
recipiente per microonde da 2 l

Ingredienti

400 g	Potate, pelate e a scelta tagliate a metà
400 g	Fiori di broccoli
6 cucchiai	Acqua (60 ml)
1 cucchiaino	Burro o margarina (per ungere il ruoto)
400 g	Funghi, a fette
1 cucchiaio	Prezzemolo, finemente tritato
	Sale e pepe
3	Uova
125 ml	Panna
125 ml	Latte
	Sale e pepe
	Noce moscata
100 g	Fomaggio gouda grattugiato

Preparazione

1) Mettere le patate e i broccoli in un recipiente per microonde. Aggiungere acqua, coprire e cuocere. Girare una sola volta durante la cottura.
   Cuocere a microonde per 9-12 min 900 W
2) Tagliare le patate a rondelle.
3) Ungere il ruoto. Aggiungere i broccoli, i funghi e le patate a strati alternati. Cospargere con il prezzemolo e condire con sale e pepe.
4) Mescolare le uova, la panna, il latte, il sale, il pepe e la noce moscata. Versare sulle verdure. Cospargere con il formaggio. Cuocere sulla grata bassa usando **COTTURA AUTOMATICA AC-4**.
5) Lasciar riposare il piatto per 10 minuti dopo la cottura.

RIVETTE PER **COTTURA AUTOMATICA AC-5**

TORTA DI CAROTE

Quantità circa 1,1 kg

Utensili: ruoto da forno rotondo da 28 cm

Ingredienti

1 cucchiaino	Burro o margarina (per ungere il ruoto)
5	Tuorli d'uovo
250 g	Zucchero
250 g	Carote grattugiate finemente
	Succo di limone
250 g	Mandorle tritate
80 g	Farina
1 cucchiaio	Lievito in polvere
5	Albumi

Preparazione

1) Ungere il ruoto.
2) Mischiare i tuorli e lo zucchero con un miscelatore.
3) Aggiungere le carote, il succo di limone e le mandorle.
4) Mescolare la farina e il lievito di birra. Aggiungere alla miscela di uova e mescolare bene.
5) Sbattere gli albumi finché non montano e avvolgerli delicatamente nell'impasto. Cospargere l'impasto nel ruoto, collocarlo sulla grata bassa e cuocere usando **COTTURA AUTOMATICA AC-5**.
6) Lasciar raffreddare nel ruoto per 5 minuti dopo la cottura.

GUGELHUPF

L'impasto pesa circa 0,9 kg

Utensili: 22 cm ruoto per ciambellone

Ingredienti

1 cucchiaino	Burro o margarina (per ungere il ruoto)
170 g	Burro o margarina
140 g	Zucchero a velo
4	Tuorli d'uovo
40 g	Mandorle tritate
40 g	Uvetta, lavata
	Scorza di limone finemente grattugiata
4	Albumi
1 pacco	Lievito in polvere (15 g)
280 g	Farina

Preparazione

1) Ungere la forma del gugelhupf.
2) Amalgamare il burro e lo zucchero a velo con un miscelatore. Aggiungere gli albumi, uno alla volta.
3) Versare gradualmente le mandorle, l'uvetta e le scorze di limone. Amalgamare bene.
4) Sbattere gli albumi finché non montano e avvolgerli delicatamente nell'impasto. Mescolare il lievito in polvere e la farina, setacciare e aggiungere delicatamente all'impasto.
5) Trasferire l'impasto nel ruoto e cuocere al forno usando **COTTURA AUTOMATICA AC-5**.

RIVETTE PER **COTTURA AUTOMATICA AC-5**

CROSTATA DI MELE CON CALVADOS

Quantità circa 1,3 kg

Utensili: ruoto da forno rotondo da 28 cm

Ingredienti

200 g	Farina
1 cucchiaino	Lievito in polvere
100 g	Zucchero
1 pacco	Zucchero vanigliato
1 pizzico	Sale
1	Uova
3-4 gocce	Olio di mandorle amaro
125 g	Burro
1 cucchiaino	Burro o margarina (per ungere il ruoto)
50 g	Nocciole tritate
600 g	Mele (rosse circa 3–4)
	Cannella
2	Uova
1 pizzico	Sale
4 cucchiai	Zucchero, separato
4 cucchiai	Calvados (liquore di mele)
1 1/2 cucchiaio	Farina di mais
125 g	Panna
	Zucchero a velo (per cospargere)

Preparazione

1) Mescolare il lievito in polvere e la farina. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, le uova, l'olio di mandorle e il burro. Creare un impasto con la frusta del miscelatore.

2) Coprire l'impasto e lasciarlo in un luogo fresco per 30 minuti.

3) Ungere il ruoto. Arrotolare l'impasto tra due fogli di carta stagnola e sistemarlo nel ruoto. Formare un bordo attorno all'impasto alto circa 3 cm.

4) Cospargere le nocciole sul guscio del dolce.

5) Sbucciare le mele, tagliarle in quattro, rimuovere il centro e tagliarle a fette. Sistemare le fette in modo che si sovrappongano le une con le altre al di sopra delle nocciole e cospargerle delicatamente con la cannella.

6) Dividere i tuorli dagli albumi. Sbattere gli albumi finché non montano aggiungendo gradualmente il sale e 1 cucchiaio di zucchero.

7) Amalgamare i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato che avanzano finché non diventano cremosi.

8) Aggiungere il Calvados, la farina di mais e la panna e amalgamare bene. Aggiungere gli albumi montati e cospargere la miscela delicatamente al di sopra delle fette di mele.

9) Cuocere sulla grata bassa usando **COTTURA AUTOMATICA AC-5**.

10) Lasciar raffreddare e cospargere con zucchero a velo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ ATTENZIONE

NON USARE DETERGENTI PER LA PULIZIA DI FORNI COMMERCIALI, APPARECCHI AL VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI AGGRESSIVI, SOSTANZE CHE CONTENGANO IDRATO DI SODIO O SPUGNETTE ABRASIVE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO A MICROONDE.

⚠ AVVERTENZA

Dopo aver usato le modalità Grill, Doppia, Convezione, Cottura AUTOMATICA e COTTURA AUTOMATICA DA SURGELATO l'interno e l'esterno del forno e gli accessori diventano bollenti. Prima della pulizia accertarsi che questi elementi si siano raffreddati.

PULIRE IL FORNO A MICROONDE A INTERVALLI REGOLARI E RIMUOVERE I RESIDUI DI CIBO. Se il forno non è mantenuto in condizioni di pulizia la superficie potrebbe danneggiarsi e compromettere la durata dell'elettrodomestico comportando anche situazioni di pericolo.

ESTERNO DEL FORNO

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con un detergente neutro e acqua. Accertarsi di rimuovere bene il detergente con un panno umido e di asciugare la superficie esterna con un panno morbido.

COMANDI DEL FORNO

Aprire lo sportello prima di iniziare a pulire per disattivare i comandi del forno. Fare molta attenzione nel pulire i comandi del forno. Usando un panno inumidito solo con dell'acqua, pulire delicatamente il pannello. Evitare di usare un'eccessiva quantità di acqua. Non usare agenti chimici o abrasivi di alcun tipo.

INTERNO DEL FORNO

1) Per la pulizia, pulire gli schizzi e le macchie con un panno morbido inumidito o con una spugna dopo ogni uso mentre il forno è ancora caldo. Per le fuoriuscite più pesanti usare un detergente neutro e passare più volte un panno umido finché non vengono rimossi tutti i residui.

   Non rimuovere la copertura della guida d'onda.

2) Accertarsi che il detergente neutro o l'acqua non penetrino nelle piccole feritoie delle pareti poiché il forno potrebbe danneggiarsi.

3) Non usare detergenti spray all'interno del forno.

4) Riscaldare il forno regolarmente usando la convezione e il grill, consultare "Riscaldamento senza alimenti" a pagina 165. I residui di cibo o gli spruzzi di grasso possono causare fumo o cattivi odori.

ACCESSORI

Gli accessori vanno lavati con una soluzione di detergente liquido per stoviglie neutro e asciugati e possono essere lavati in lavastoviglie.

PORTA

Per rimuovere tutte le tracce di sporco pulire regolarmente entrambi i lati dello sportello, la chiusura dello sportello e e le parti adiacenti con un panno morbido inumidito. Non usare detergenti aggressivi e abrasivi o retine metalliche per pulire il vetro dello sportello poiché la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro infrangersi.

NOTA: mantenere sempre la guida d'onda coperta e gli accessori puliti. Se si lascia accumulare il grasso all'interno del forno o sugli accessori questo potrebbe surriscaldarsi provocando l'arco elettrico, fumo e potregbe persino incendiarsi quando si mette in funzione il forno.

NOTA: non usare apparecchi per la pulizia a vapore.

GUIDA **ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

SINTOMO	POSSIBILI SOLUZIONI
Il forno a microonde non funziona correttamente	Controllare che ■ i fusibili nella scatola dei fusibili siano funzionanti, ■ non ci sia stato un black out. ■ se i fusibili continuano a saltare contattare un tecnico dell'assistenza autorizzato.
La modalità microonde non funziona	Controllare che ■ lo sportello sia perfettamente chiuso, ■ la chiusura e le superfici ermetiche dello sportello siano pulite, ■ il tasto ⏀ **+30** sia stato premuto.
Il piatto rotante non gira	Controllare che ■ il supporto del piatto rotante sia perfettamente collegato alla guida, ■ i recipienti non sporgano fuori dal piatto rotante, ■ gli alimenti non sporgano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione. ■ non vi siano oggetti nel vano al di sotto del piatto rotante.
Il microonde non si spegne	■ Isolare l'elettrodomestico dalla scatola dei fusibili. ■ Chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato.
La luce interna non funzione	■ Chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato. La lampadina interna può essere sostituita sono da un tecnico dell'assistenza competente.
Gli alimenti impiegano più tempo del solito per riscaldarsi o cuocersi	■ Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = circa il doppio del tempo) oppure ■ se gli alimenti sono più freddi del normale ruotare o girare di volta in volta oppure ■ impostare un livello di potenza più alto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

NOTA IMPORTANTE: se il display non visualizza nulla anche se l'alimentazione è collegata correttamente, la modalità di risparmio energetico dovrebbe continuare. Per disattivarla, aprire e chiudere lo sportello del forno. Vedere pagina 150.

1) Se si cucinano alimenti superando i tempi standard a 900 W, la potenza del forno si riduce automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza del microonde viene ridotto).

MODALITÀ COTTURA	Tempo standard
Cottura microonde 900 W	20 min
Cottura grill	15 min
DOPPIA 1	Micro – 40 min
DOPPIA 2 (potenza microonde 900 W)	Micro – 15 min Grill – 15 min
DOPPIA 2 (potenza microonde 630 W)	Micro – 40 min Grill – 15 min

2) Dopo **GRILL, DOPPIA, CONVEZIONE, COTTURA AUTOMATICA, COTTURA AUTOMATICA DA SURGELATO**, si avvia la ventola di raffreddamento il messaggio "RAFFREDDAMENTO IN CORSO" viene visualizzato sul display. Inoltre, la ventola di raffreddamento si avvia anche quando si preme il tasto **STOP** e si apre lo sportello durante queste modalità di cottura; pertanto è possibile percepire l'aria che circola dalle fessure per la ventilazione.

INFORMAZIONI **SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA**

INFORMAZIONI SUI CONTATTI

Sito web: wolfappliance.com

Per richiedere informazioni, manuali, pezzi di ricambio o assistenza, comunicare sempre il numero di modello e di serie del forno a micro-onde. Queste informazioni sono contenute nell'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 150 per la posizione dell'etichetta di identificazione.

Annotare le informazioni sulla piastrina come riferimento futuro.

N. di modello ______________________

N. di serie ______________________

Data di installazione ______________________

Distributore Wolf e telefono

____

PRIMA DI RICHIEDERE ASSISTENZA

Prima di contattare il distributore Wolf, controllare che il fusibile non sia bruciato o che l'interruttore generale di casa non sia scattato e che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un blackout.

Achten Sie beim Durchlesen dieser Bedienungs- und Pflegeanleitung besonders auf die Symbole für VORSICHT und ACHTUNG. Sie enthalten wichtige Informationen für den sicheren und effizienten Betrieb der Geräte von Wolf.

⚠ VORSICHT

weist auf eine Situation hin, in der geringfügige Verletzungen oder Produktschäden auftreten können, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.

⚠ ACHTUNG

benennt eine Gefahr, die zu einer ernsthaften Verletzung oder zum Tod führen kann, wenn die Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Darüber hinaus enthält diese Bedienungs- und Pflegeanleitung WICHTIGE HINWEISE, die auf wesentliche Informationen hindeuten.

VIELEN DANK

Mit dem Kauf einer Umluftmikrowelle von Wolf haben Sie gezeigt, dass Sie großen Wert auf Qualität und Leistung Ihrer Küchengeräte legen. Weil wir uns dessen bewusst sind, haben wir für die Konstruktion und Herstellung Ihrer Mikrowelle hochwertige Materialien bei höchster Verarbeitungsqualität verwendet, damit sie Ihnen jahrelang treue Dienste leisten kann.

Sie können es sicher kaum abwarten, mit dem Kochen zu beginnen. Nehmen Sie sich aber dennoch die Zeit, um diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Egal ob Sie Anfänger oder erfahrener Koch sind, Sie sollten sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen, sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege der Umluftmikrowelle von Wolf vertraut machen.

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für ein Produkt von Wolf und freuen uns über mögliche Anregungen oder Kommentare. Um uns Ihre Anregungen und Kommentare mitzuteilen, besuchen Sie bitte www.wolfappliance.com.

Das Symbol am Gerät oder auf der Verpackung deutet an, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss an einer Sammelstelle für recycelbare elektrische oder elektronische Geräte entsorgt werden. Durch Sicherstellung der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts helfen Sie, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu verhindern, die bei der unsachgemäßen Entsorgung dieses Produkts auftreten können. Detaillierte Hinweise zum Recycling für dieses Produkt erhalten Sie von der lokalen Stadtverwaltung, der örtlichen Müllabfuhr oder dort, wo Sie das Produkt gekauft haben.

⚠ ACHTUNG

Lesen Sie bitte alle Anleitungen vor der Benutzung des Geräts gründlich durch, um das Risiko von Verbrennungen, elektrischem Schock, Feuer, Verletzungen oder dem Ausgesetztsein übermäßiger Mikrowellenenergie zu reduzieren.

SICHERHEITSHINWEISE, UM EINE MÖGLICHE BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENBESTRAHLUNG ZU VERMEIDEN

- Die Mikrowelle **darf nicht** bei offener Tür betrieben werden, um eine Belastung durch schädliche Mikrowellenenergie zu vermeiden. Die Sicherheitsverriegelungen dürfen keinesfalls außer Kraft gesetzt oder verändert werden.
- Achten Sie darauf, dass sich **keine Gegenstände** zwischen der Frontfläche und der Tür der Mikrowelle befinden. Stellen Sie sich, dass sich keine Verschmutzungen oder Reinigerreste auf den abdichtenden Oberflächen ansammeln.
- **Betreiben** Sie die Mikrowelle **nicht**, wenn sie beschädigt ist. Achten Sie besonders darauf, dass sich die Tür ordnungsgemäß schließen lässt und dass die folgenden Komponenten nicht beschädigt sind: Tür (verbogen), Scharniere und Riegel (gebrochen oder locker), Türdichtungen oder abdichtende Oberflächen.
- Die Mikrowelle darf nur von qualifiziertem Wartungspersonal eingestellt oder repariert werden.

KONTAKTINFORMATIONEN

Website: wolfappliance.com

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN

UM BRANDGEFAHR ZU VERMEIDEN:

- **Die Mikrowelle während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen. Leistungsstufen, die zu hoch eingestellt sind, oder zu lange Kochzeiten können die Speisen überhitzen und einen Brand verursachen.**
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, um in einem Notfall schnell den Stecker herausziehen zu können.
- Die Wechselstromversorgung muss 230-240 V, 50 Hz, betragen, mit einer Steigleitungssicherung von mind. 16 A oder einem Schutzschalter von mind. 16 A.
- Es wird empfohlen, einen separaten Stromkreis speziell für dieses Gerät zu installieren.
- Lagern oder verwenden Sie die Mikrowelle nicht draußen.
- **Wenn es zur Rauchbildung beim Erwärmen der Speisen kommt, AUF KEINEN FALL DIE TÜR ÖFFNEN. Schalten Sie die Mikrowelle aus, ziehen Sie den Stecker heraus und warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört. Das Öffnen der Tür kann Feuer verursachen.**
- **Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr/ Behälter. Siehe Seite 219.**
- **Lassen Sie die Mikrowelle niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Wegwerf-Plastikgeschirr oder Lebensmittelbehälter aus Papier oder anderem brennbaren Material verwenden.**
- **Reinigen Sie die Wellenleiterabdeckung, den Innenraum und den Drehteller nach jeder Verwendung. Diese müssen trocken und fettfrei sein. Fettablagerungen können sich überhitzen, zu rauchen anfangen oder Feuer fangen.**
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Herdes oder der Lüftungsöffnungn ab. Blockieren Sie die Lüftungsöffnungen nicht.
- Entfernen Sie alle Drähte, Metallverschlüsse usw. von Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungen. Funken auf Metalloberflächen können Feuer verursachen.
- Verwenden Sie die Mikrowelle nicht, um Öl zu erhitzen oder um zu frittieren. Die Temperatur lässt sich nicht kontrollieren und das Öl kann Feuer verursachen.
- Verwenden Sie für Popcorn nur mikrowellengeeignete Popcornbeutel.
- Lagern Sie keine Lebensmittel oder andere Gegenstände in der Mikrowelle.
- Prüfen Sie, ob nach dem Start des Geräts die Einstellungen eingehalten werden.

UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN

⚠ ACHTUNG

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Beschädigungen oder Fehlfunktionen vorliegen. Prüfen Sie Folgendes, bevor Sie das Gerät verwenden:

a) Die Tür: Stellen Sich sicher, dass die Tür ordnungsgemäß schließt, nicht falsch ausgerichtet oder verzogen ist.

b) Die Scharniere und die Türsicherheitsverriegelungen: Diese dürfen nicht gebrochen oder lose sein.

c) Türdichtungen und Dichtungsoberflächen: Diese dürfen nicht beschädigt sein.

d) Den Innenraum oder die Tür: Diese dürfen nicht verbeult sein.

e) Netzkabel und Stecker: Diese dürfen nicht beschädigt sein.

Reparieren, ändern oder stellen Sie die Mikrowelle niemals selbst ein. Lassen Sie Reparatur- oder Wartungsarbeiten an Ihrer Mikrowelle nur von qualifizierten Technikern vornehmen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Öffnen oder entfernen Sie niemals das äußere Gehäuse, das vor der Mikrowellenbestrahlung schützt.

- Vermeiden Sie es, die Mikrowelle bei offener Tür zu betreiben oder die Türsicherheitsverriegelungen zu ändern.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn sich ein Gegenstand zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befindet.
- **Stellen Sie sicher, dass sich keine Ansammlungen von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung oder den abdichtenden Oberflächen befinden. Befolgen Sie die Anweisungen zur „Reinigung und Pflege“ auf Seite 229. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät stets in sauberem Zustand befindet. Unsaubere Flächen können die Lebensdauer des Geräts mindern und möglicherweise zu gesundheitsgefährdenden Situationen führen.**
- Personen, die einen HERZSCHRITTMACHER tragen, sollten Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmassnahmen im Umgang mit diesem Gerät fragen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

UM EINEN EINEN ELEKTROSCHOCK ZU VERMEIDEN

- Entfernen Sie auf keinen Fall das äußere Gehäuse.
- Lassen Sie niemals Flüssigkeiten oder Gegenstände in die Türverriegelungs- oder Lüftungsöffnungen eindringen. Sollten Flüssigkeiten eindringen, schalten Sie das Gerät sofort ab, ziehen den Stecker heraus und fordern einen autorisierten Wartungstechniker an.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Führen Sie das Netzkabel niemals über heiße oder scharfkantige Oberflächen, wie z.B. die Lüftungsöffnungen an der oberen Rückseite der Mikrowelle, aus denen heiße Luft entweicht.
- Versuchen Sie niemals, die Garraumlampe selbst auszuwechseln und lassen Sie dies nur von autorisierten Wartungstechnikern vornehmen. Wenn die Garraumlampe nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder autorisiertes Wartungspersonal.
- Sollte das Netzkabel des Geräts beschädigt sein, muss es durch ein Spezialnetzkabel ersetzt werden. Der Austausch muss von einem autorisierten Wartungstechniker vorgenommen werden.

UM EXPLOSIONEN ODER PLÖTZLICHES KOCHEN ZU VERMEIDEN

⚠ ACHTUNG

Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen aufgrund der Explosionsgefahr nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden.

- Verwenden Sie niemals versiegelte Behälter. Entfernen Sie Versiegelungen und Deckel vor der Verwendung. Versiegelte Behälter können explodieren, weil sich Druck aufbaut, selbst wenn die Mikrowelle bereits ausgeschaltet ist.
- Gehen sie vorsichtig mit Flüssigkeiten um. Verwenden Sie einen Weithalsbehälter, damit Blasen entkommen können.
- **Getränke, die in der Mikrowelle erhitzt werden, können verspätet kochen. Deshalb ist der Behälter mit besonderer Vorsicht zu handhaben.**
- Um plötzliches Kochen und mögliche Verbrühungen bei Flüssigkeiten zu verhindern:
  1) Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen/Aufwärmen um.
  2) Es wird empfohlen, einen Glasstab oder ähnliches in die Flüssigkeit einzutauchen, wenn sie erhitzt wird.
  3) Lassen Sie die Flüssigkeit mindestens 20 Sekunden nach Ablauf der Kochzeit in der Mikrowelle, um ein verzögertes plötzliches Kochen zu vermeiden.

- **Kochen Sie Eier in der Schale nicht in der Mikrowelle. Auch hart gekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können, auch wenn die Kochzeit bereits abgelaufen ist. Um Eier in der Mikrowelle zu kochen oder zu erhitzen, die nicht zusammengerührt oder gemischt sind, stechen Sie in das Eigelb und das Eiweiß ein, damit die Eier nicht explodieren. Hartgekochte Eier müssen vor dem Erhitzen in der Mikrowelle geschält und in Scheiben geschnitten werden.**
- Die Schale von Lebensmitteln wie Kartoffeln, Würsten und Früchten muss vor dem Kochen in der Mikrowelle eingestochen werden, um ein Explodieren zu vermeiden.

UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN

- Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe, wenn Sie das Gargut herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie Behälter, Popcornbeutel, Kochbeutel usw. stets vom Gesicht und von den Händen abgewendet, um Dampfverbrennungen zu verhindern.
- **Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie die Garguttemperatur stets testen und das Gargut umrühren, bevor Sie es servieren. Besonders bei Lebensmitteln und Getränken, die Babies, Kindern oder älteren Personen verabreicht werden, sollten Sie auf die Temperatur achten.**
- Die Temperatur des Behälters lässt keine Schlüsse auf die Temperatur der Speise oder des Getränks zu. Prüfen Sie stets die Temperatur des Garguts.
- Halten Sie stets Abstand zur Mikrowelle, wenn Sie die Tür öffnen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf oder entweichende Hitze zu vermeiden.
- Schneiden Sie gefüllte Backwaren nach dem Erhitzen in Scheiben, um den Dampf abzulassen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder von der Tür fern, damit sich sich nicht verbrennen.
- Vermeiden Sie es, die Tür, das äußere Gehäuse, das hintere Gehäuseteil, den Garinnenraum, die Ventilationsöffnungen sowie Zubehör und Geschirr zu berühren, wenn sich das Gerät im **GRILL**-Modus, **UMLUFT**-Modus, **DUAL**-Modus, **AUTOM. KOCH**- und im **GEFRORENES AUTOM. KOCHEN**-Modus befindet, um sich nicht zu verbrennen. Bevor Sie diese Elemente reinigen, vergewissern Sie sich, dass sie abgekühlt sind.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

UM MISSBRAUCH DURCH KINDER ZU VERHINDERN

⚠ ACHTUNG

Kinder sollten die Mikrowelle nur dann ohne Beaufsichtigung benutzen dürfen, wenn sie ausreichend in der sicheren Verwendung unterrichtet wurden und wenn sie die Gefahren einer unsachgemäßen Verwendung verstehen.

- Dieses Gerät wurde nicht für Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkten physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen konzipiert; es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten Anweisungen für die Verwendung des Geräts von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lehnen Sie sich nicht an die Tür und schwenken Sie die Tür nicht hin und her. Der Mikrowellenherd darf nicht als Spielzeug verwendet werden.
- Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: die Verwendung von Topflappen; das vorsichtige Abnehmen der Abdeckung vom Gargut; Vorsicht bei besonderen Verpackungen (z.B. selbst erhitzende Materialien), die das Gargut knusprig machen und extrem heiß werden können.

ANDERE WARNHINWEISE

- Nehmen Sie keinerlei Veränderungen an der Mikrowelle vor.
- Verschieben Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie sich im Betrieb befindet.
- Dieser Mikrowellenherd ist nur für die Lebensmittelzubereitung zuhause bestimmt und darf nur zum Kochen von Lebensmitteln verwendet werden. Er ist nicht für kommerzielle Zwecke oder für Laborzwecke geeignet.

FOLGENDES IST FÜR DIE PROBLEM- UND SCHADENSFREIE VERWENDUNG IHRER MIKROWELLE ZU BEACHTEN

- Die Mikrowelle niemals leer betreiben, es sei denn, dies wird empfohlen (siehe Bedienanleitung, Seite 211), um Schäden am Gerät zu verhindern.
- Wenn Sie Bräunungshilfen oder selbst erhitzendes Material verwenden, diese stets auf einen hitzefesten Insulator, wie z.B. eine Porzellanplatte, stellen, damit der Drehteller durch die Hitze-belastung nicht beschädigt wird. Die angegebene Vorheizzeit darf dabei nicht überschritten werden.
- Keine Metallutensilien verwenden; diese können die Mikrowellen reflektieren und möglicherweise elektrische Funken verursachen. Keine Dosen in den Herd stellen.
- Nur Drehteller verwenden, die speziell für diesen Herd geeignet sind.
- Während des Betriebs nichts auf das Gehäuse stellen.
- Keine Plastikbehälter verwenden, wenn der Mikrowelleherd nach dem Betrieb im Modus **GRILL**, **UMLUFT DUAL**, **AUTO. KOCHEN** und **GEFRORENES AUTO. KOCHEN** noch heiß ist. Die Plastikbehälter können dann möglicherweise schmelzen. Plastikbehälter dürfen nur dann für die obigen Modi verwendet werden, wenn der Behälterhersteller dies ausdrücklich angibt.

HINWEIS:

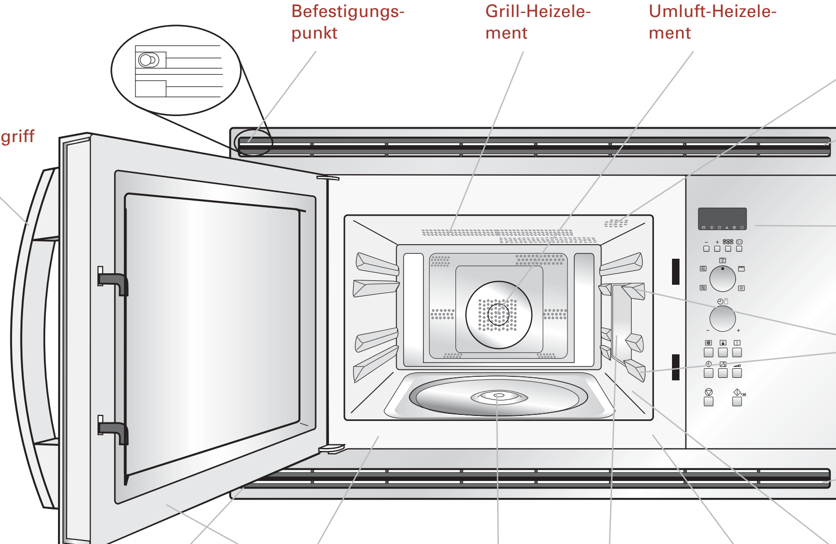
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie Sie Ihren Mikrowellenherd anschließen sollen, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten und qualifizierten Elektriker.
- Weder der Hersteller noch der Händler können für Schäden am Herd oder Verletzungen haftbar gemacht werden, die auf falsche elektrische Anschlüsse zurückzuführen sind.
- Gelegentlich kann es zur Bildung von Wasserdampf oder Wassertropfen an den Wänden, Türabdichtungen und abdichtenden Oberflächen des Mirkowellenherds kommen. Dies ist normal und kein Hinweis of ein Leck oder eine Störfunktion.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

MIKROWELLENHERD
LEISTUNGSMERKMALE

- Einbau-Umluft-Mikrowelleherd mit einer Kapazität von 40 Litern
- 230-V-Modell Ausgangsleistung—Mikrowelle 900 W, Grill 1.400 W und Umluft 1.400 W
- 240-V-Modell Ausgangsleistung—Mikrowelle 900 W, Grill 1.300 W und Umluft 1.450 W
- 762-mm-Frontumrandung für Einbau über einem Wolf-Einbaubackofen
- Klassische Edelstahlumrandung
- 5 automatische Kocheinstellungen
- Einstellungen in mehreren Sprachen
- Energiesparmodus
- 10 Umluft-Temperatureinstellungen
- 5 Kocheinstellungen
- Herausnehmbarer 362-mm-Drehteller mit Träger
- Herausnehmbarer unterer Rost für Grillen und herausnehmbarer oberer Rost für Backen
- Ofentür mit Fenster
- Gleichzeitiges Backen auf mehreren Rosten
- Sicherheitstürverriegelungen—funktionieren nur bei geschlossener Tür
- Garraumlampe wird eingeschaltet, wenn die Mikrowelle in Betrieb oder wenn die Tür offen ist
- Eng anliegende Türdichtungen
- Lüftungsöffnungen auf der Rückseite

UMLUFTMIKROWELLENHERD MIT GRILL
Model ICBMW30-230/ICBMW30-240



MIKROWELLEN-ZUBEHÖR

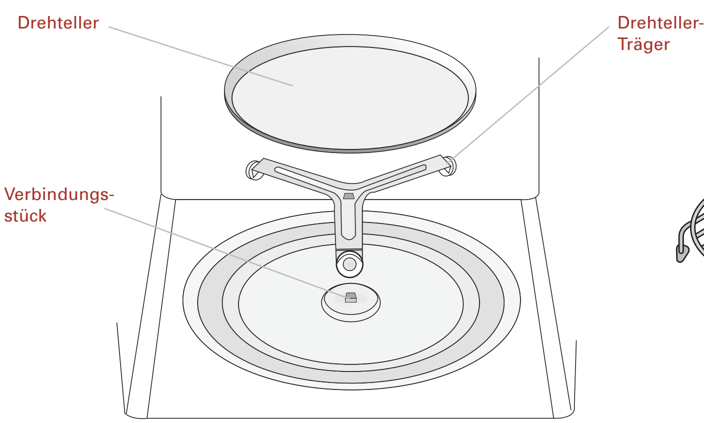
Prüfen Sie, ob die in den Abbildungen gezeigten Zubehörteile mitgeliefert wurden.

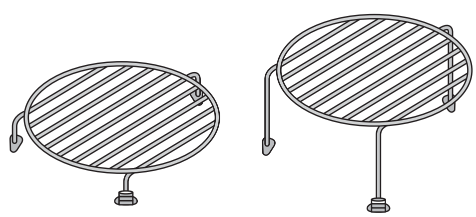
- Setzen Sie den Drehtellerträger auf das Verbindungsstück in der Mitte des Garraumbodens und stellen Sie dabei sicher, dass die OBERSEITE nach oben zeigt (die OBERSEITE ist auf einer Seite eingraviert). Der Drehteller sollte sich ungehindert um das Verbindungsstück herum drehen können.
- Setzen Sie den Drehteller auf den Drehteller-Träger.
- Setzen Sie die oberen/unteren Roste nach Bedarf auf den Drehteller.

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass der Drehteller richtig aufliegt, wenn Sie die Mikrowelle einschalten. Dadurch wird gleichmäßiges Kochen gewährleistet. Eine nicht richtig aufliegender Drehteller klappert möglicherweise oder kann sich nicht richtig drehen und den Herd dadurch beschädigen.
- Der Drehteller dreht sich im oder gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung kann sich beim Starten der Mikrowelle jedes Mal ändern. Dadurch wird die Kochleistung nicht beeinträchtigt.
- Wenn Sie Zubehörteile bestellen, müssen Sie Folgendes angeben: den Namen des Zubehörteils und die Modellnummer.

MIKROWELLENHERDZUBEHÖR

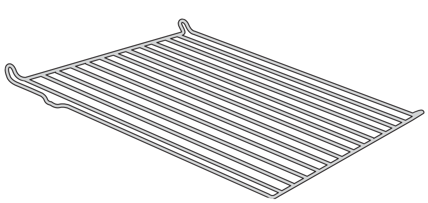




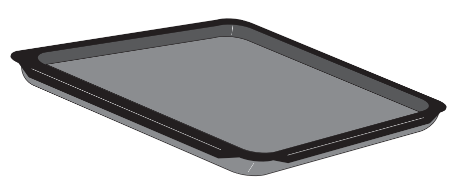
Unterer Rost

Oberer Rost

Diese Roste können für das Kochen im Umluft-, Dual- oder Grill-Modus verwendet werden.



Rechteckiger Einlegerost



Rechteckiges Einlegeblech

RECHTECKIGER **EINLEGEROST** & RECHTECKIGES **EINLEGEBLECH**

Wenn Sie den rechteckigen Einlegerost oder das rechteckige Einlegeblech verwenden, schieben Sie diese auf die Gleitschienen, wie unten gezeigt. Wenn Sie nur Einlegerost verwenden, achten Sie darauf, dass sich der Positionsgeber auf der rechten Seite befindet.

HINWEISE:

1) Wenn Sie den rechteckigen Einlegerost oder das rechteckige Einlegeblech verwenden, dann platzieren Sie es in der Position 1. Wenn Sie beide verwenden, platzieren Sie das rechteckige Blech in der Position 1 und den rechteckigen Rost in der Position 2.

2) Lassen Sie den Drehteller im Herd, wenn Sie den rechteckigen Einlegerost und/oder das rechteckige Einlegeblech verwenden.

3) Wenn Sie den rechteckigen Einlegerost oder das rechteckige Einlegeblech verwenden, drehen Sie das rechteckige Einlegeblech oder den Behälter auf dem rechteckigen Einlegerost halbwegs um 180 Grad, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

4) Beachten Sie die folgenden Hinweise zur Verwendung des rechteckigen Einlegerosts, damit er nicht herausrutschen kann.

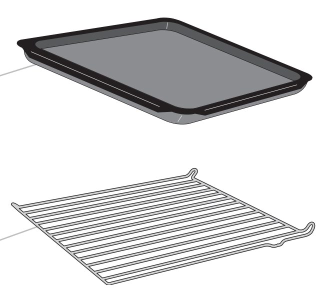
- Setzen Sie keinen Behälter mit Gargut auf den Rost, der schwerer als 5 kg ist.
- Stellen Sie sicher, dass der rechteckige Einlegerost richtig positioniert ist und nicht klappert.
- Um das Gargut herauszunehmen, ziehen Sie den Rost bis zur Sperre heraus und entnehmen es dann.

5) Für beste Ergebnisse beim Befolgen der Verpackungsanleitungen für die Umluftgarung halten Sie sich bitte an die Anleitungen für „Konventioneller Herd".

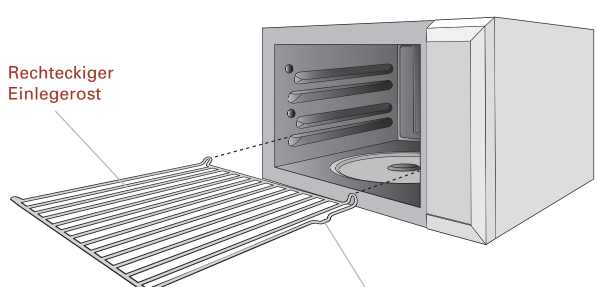
⚠ ACHTUNG

Verwenden Sie den rechteckigen Einlegerost und das rechteckige Blech niemals für Kochen mit der Mikrowelle und Dual-Kochen, weil hierdurch Funken entstehen können.

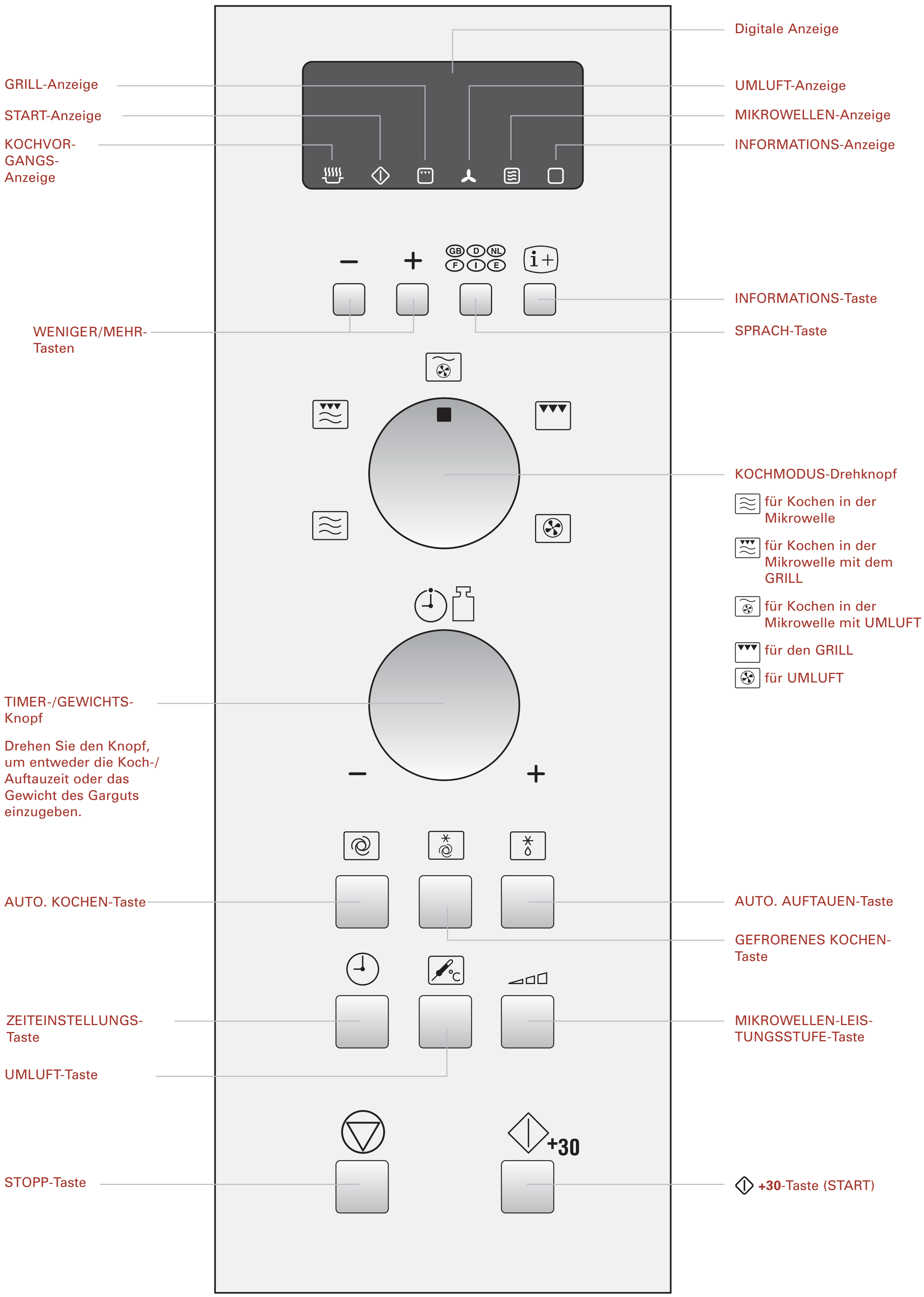
RECHTECKIGER EINLEGEROST & RECHTECKIGES EINLEGEBLECH



Verwenden Sie den rechteckigen Einlegerost und das rechteckige Blech nur für den Umluft-Modus.



SCHALTBLENDE



TECHNISCHE DATEN

	230-V-Modell	240-V-Modell
AC-Netzspannung	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom	240 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Wechselstrom erforderlich:		
Mikrowelle	1,5 kW	1,55 kW
Grill	2,8 kW	2,85 kW
Grill/Mikrowelle	2,8 kW	2,95 kW
Umluft	2,8 kW	2,85 kW
Umluft/Mikrowelle	2,95 kW	2,95 kW
Ausgangsleistung:		
Mikrowelle	900 W (IEC 60705)	900 W (IEC 60705)
Grill-Heizelemente	1.300 W (650 W x 2)	1.400 W (700 W x 2)
Umluft	1.450 W	1.400 W

	Alle Modelle
Steigleitungssicherung/Schutzschalter	Mind. 16 A
Mikrowellenfrequenz	2.450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenmaße	592 mm (B) x 462 mm (H) x 537 mm (T)
Innenmaße	375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (T) **
Kapazität	40 Liter **
Drehteller	ø362 mm, Keramik
Gewicht	30 kg
Garraumlampe	25 W/240–250 V

**Diese Produkt erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN55011. In Übereinstimmung mit diesem Standard ist dieses Gerät als Gerät der Gruppe 2, Klasse B klassifiziert. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln absichtlich als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden kann.*

***Die Innenkapazität wird aus der maximalen Breite, Tiefe und Höhe berechnet. Die tatsächliche Nahrungsmittelkapazität liegt darunter.*

Diese Mikrowelle erfüllt die Anforderungen der Richtlinien 2004/108/EC und2006/95/EC.
DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN IM RAHMEN KONTINUIERLICHER VERBESSERUNGEN OHNE VORANKÜNDIGUNG GEÄNDERT WERDEN.

INSTALLATION DER MIKROWELLE

1) Entfernen Sie die gesamte Verpackung und prüfen Sie sorgfältig auf Anzeichen von Beschädigungen.

2) Die Mikrowelle wird in der Position C installiert. Achten Sie darauf, dass die Mindestluftspalten wie im Diagramm gezeigt, eingehalten werden.

3) Bringen Sie vier Geschirrschrank-Rückhalteblocks in eine sichere Position mit Hilfe der Einstellungsschablone (TMAPTA004URR0).

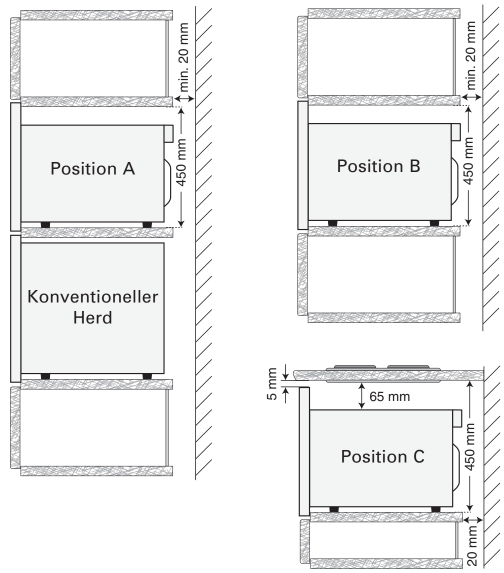
4) Passen Sie das Gerät in den Küchenschrank ein, indem Sie es über die unteren/vorderen Blöcke heben und dann ganz langsam, ohne Gewalt, hineindrücken, so dass der vordere Rahmen der Mikrowellendichtungen mit der vorderen Öffnung des Geschirrschranks abschließt.

5) Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil positioniert ist und nicht schräg liegt.

6) Befestigen Sie die Mikrowelle in dieser Position mit den mitgelieferten Schrauben. Die Befestigungspunkte befinden sich in den Luftschlitzbereichen oben und unten an der Mikrowelle (siehe Abbildung auf Seite 196).

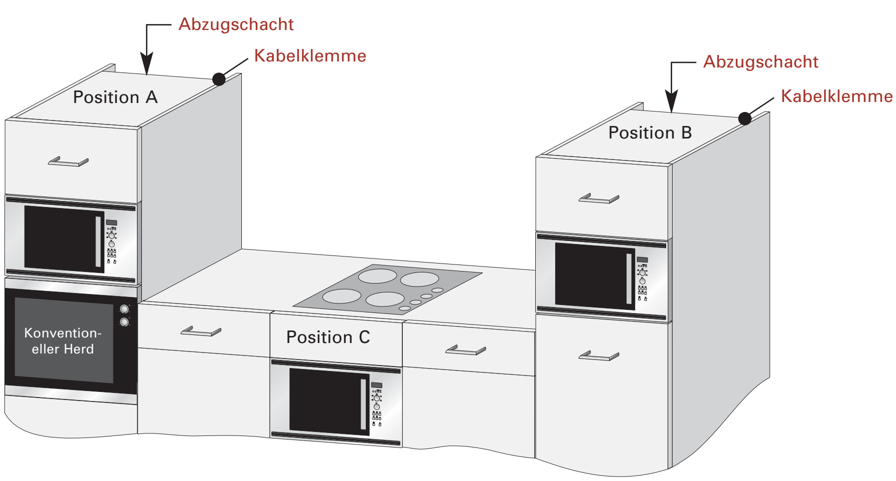
7) Montieren Sie die Rahmenbefestigungskappen an den vier Befestigungspositionen (2 Ersatzkappen werden mitgeliefert).

8) Es ist wichtig, sicherzustellen, dass die Installation dieses Geräts in Übereinstimmung mit dieser Bedienanleitung und in Übereinstimmung mit den Installationsanweisungen der Hersteller konventioneller Herde oder Kochfelder erfolgt.



Position	**Nischengröße B x T x H**	**Abzugschacht (mind.)**	**Zwischenraum Geschirrschrank und Decke**
A	730 x 610 x 450	20	50
B	730 x 610 x 450	20	50
C	730 x 610 x 450	20	Nicht zutreffend

Maße in Millimetern



Die Mikrowelle kann in der Position A, B oder C installiert werden

ELEKTRISCHE ANFODERUNGEN

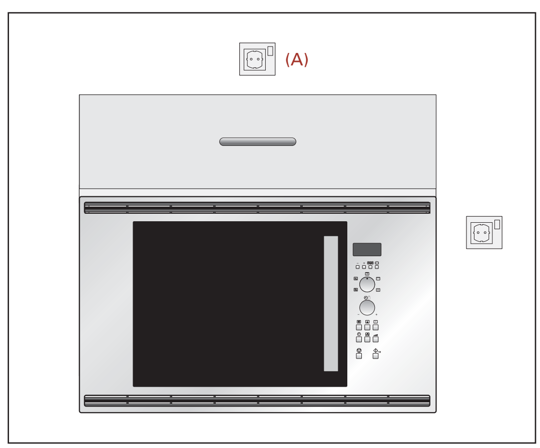
- **Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, um in einem Notfall schnell den Stecker herausziehen zu können. Oder trennen Sie den Herd von der Netzversorgung, indem Sie einen Schalter gemäß den Verkabelungsregeln in die bestehende Verkabelung einbauen.**
- **Die Steckdose sollte sich nicht hinter dem Geschirrschrank befinden.**
- Die beste Position ist oberhalb des Geschirrschrankes, siehe (A). Wenn die Verbindung zur Position (A) hergestellt werden soll, nehmen Sie die Kabelklemme in Position 15 an der Herdrückseite ab (siehe Seite 196) und befestigen Sie damit das Netzkabel oben am Gehäuse (siehe Seite 201). Wenn das Netzkabel nicht in der Position (A) angeschlossen wird, sollte es unter dem Herd verlegt werden.
- Schließen Sie das Gerät an Einphasenwechselstrom 230-240 V/50 Hz über eine geerdete Steckdose an, die ordnungsgemäß installiert wurde. Die Steckdose muss mit einer 16-A-Sicherung gesichert werden.
- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.**
- Binden Sie vor der Installation einen Faden um das Netzkabel, um das Anschließen an den Punkt (A) bei der Installation des Geräts zu erleichtern.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Netzkabel NICHT quetschen, wenn Sie das Gerät in den hohen Geschirrschrank einsetzen.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

⚠ ACHTUNG

DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, sollte diese Sicherheitsmaßnahme nicht eingehalten werden.

Wenn der Stecker des Geräts nicht in die Steckdose passt, müssen Sie Ihren Wartungstechniker vor Ort anrufen.



Netzsteckdose

UMWELTFREUNDLICHE **ENTSORGUNG**

VERPACKUNGSMATERIAL

- Mikrowellenherde müssen effektiv verpackt werden, um sie während des Transports zu schützen. Es wird nur die minimal erforderliche Verpackungsmenge verwendet.
- Verpackungsmaterialien (z.B. Folie oder Styropor) können eine Gefahrenquelle für Kinder sein.
- **Es besteht Erstickungsgefahr. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.**
- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden. Der Karton ist aus recyceltem Papier hergestellt und die hölzernen Teile sind aus unbehandeltem Holz. Plastikverpackungsteile sind wie folgt markiert:
  «PE» Polyethylen, z.B. der Verpackungsfilm
  «PS» Polystyrol, z.B. Verpackung (FCKW-frei)
  «PP» Polypropylen, z.B. Verpackungsschlaufen
- Durch Verwenden und Wiederverwenden der Verpackung werden Rohmaterialien eingespart und das Abfallvolumen wird reduziert.
- Die Verpackung sollte in einem Recycling-Zentrum in Ihrer Nähe entsorgt werden. Informationen hierzu erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung

ALTE GERÄTE

Bei alten Geräten sollten vor der Entsorgung der Stecker entfernt und das Netzkabel abgeschnitten und entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät dann zu einem Recycling-Zentrum in Ihrer Nähe. Informationen darüber, ob sich Recycling-Zentren für solche Geräte in Ihrer Nähe befinden, erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung oder der Umweltbehörde vor Ort.

WAS SIND **MIKROWELLEN?**

Wie Radio- und Fernsehwellen sind auch Mirkowellen elektromagnetische Wellen.

Sie werden von einem Magentron im Mikrowellenherd erzeugt und lassen die in Lebensmitteln vorhanden Wassermoleküle vibrieren. Durch die Reibung dieser Vibration wird Hitze erzeugt, die Lebensmittel auftaut, erhitzt oder kocht.

Das Geheimnis der kurzen Garzeiten liegt darin, dass die Mikrowellen die Lebensmittel von allen Seiten durchdringen. Energie wird somit optimal genutzt. Im Vergleich muss die Hitze bei einem konventionellen Kochfeld zuerst die Kochplatte und Pfanne durchdringen, bevor sie die das Gargut erreicht. Bei dieser Methode wird also viel Energie verschwendet.

MERKMALE DER MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen alle Objekte, die nicht aus Metall bestehen, wie Glas, Porzellan, Steingut, Plastik, Holz oder Papier. Deshalb werden diese Materialien im Mikrowellenherd niemals heiß. Die Behälter werden nur deshalb heiß, weil sich das darin befindliche Gargut erhitzt.

Das Gargut absorbiert die Mikrowellen und heizt sich auf. Mikrowellen können keine Objekte aus Metall durchdringen und werden an solchen Objekten abgeleitet. Deshalb sind Objekte aus Metall normalerweise nicht für die Mikrowelle geeignet.

Es gibt jedoch Ausnahmen, um die Tatsache, dass Mikrowellen Metall nicht durchdringen können, zu nutzen. Wenn Sie das Gargut an bestimmten Stellen beim Auftauen oder Kochen mit Aluminiumfolie abdecken, wird verhindert, dass diese Stellen zu warm, zu heiß oder zu sehr gegart werden. Lesen Sie dazu die Empfehlungen in dieser Bedienanleitung.

LEISTUNGSFÄHIGKEIT IHRER MIRKOWELLE

MIKROWELLENBETRIEB

Mit der Mikrowelle Ihres neuen Kombi-Mikrowellenherds können Sie beispielsweise Fertiggerichte oder -getränke schnell aufwärmen, oder Butter bzw. Schokolade im Nu schmelzen.

Die Mikrowelle eignet sich auch gut für das Auftauen. Manchmal jedoch ist die Kombination aus Mikrowelle und Umlufterhitzung oder Grillen (Kombibetrieb) besser geeignet. Sie können die Lebensmittel schnell garen und gleichzeitig bräunen. Die Kochzeiten sind generell wesentlich kürzer als bei der konventionellen Lebensmittelzubereitung

KOMBIBETRIEB (MIKROWELLENBETRIEB MIT UMLUFT ODER GRILL)

Die Kombination dieser beiden Modi ermöglicht cleveres Kochen.

Sie können zwischen folgenden Kombinationen auswählen:

- Mikrowelle + Umluft (ideal für das Garen von Braten, Geflügel, Pudding, Brot und Kuchen)
- Mikrowelle + Grill (ideal für Pizzas, Snacks, Schnellgebratenes, Braten, Geflügel, Hühnerbeine, Kebabs, mit Käse überbackenen Toast, Gratinieren)

Mit der Kombifunktion können Sie Lebensmittel gleichzeitig kochen und bräunen.

Der Vorteil liegt darin, dass die Umluftthitze oder die Hitze vom Grill die Poren der äußeren Schichten des Garguts schnell schließt. Und die Mikrowellen gewährleisten eine kurze und schonende Garung. Das Innere bleibt saftig und das Äußere wird knusprig.

UMLUFTBETRIEB

Sie können die Umluft auch ohne Mikrowelle verwenden. Die Ergebnisse entsprechen dem konventionellen Kochen. Die Umluft sorgt für eine schnelle Erhitzung der äußeren Bereiche, ohne das Gargut oder das Fleisch auszutrocknen.

Dieser Versiegelungsprozess bedeutet kürzere Garzeiten und geschmackvollere Gerichte im Vergleich mit der Zubereitung im herkömmlichen Ofen (mit einem oberen/unteren Heizelement).

GRILLBETRIEB

Dieses Gerät wird mit einem Quartzgrill über dem Kochbereich geliefert. Es kann als konventioneller Grill ohne Mikrowelle benutzt werden. Sie können damit Gerichte schnell backen oder grillen. Der Grill eignet sich auch gut für Steaks, Schweineschnitzel und Kuchen.

VOR DER INBETRIEBNAHME

Ihr Mikrowellenherd läuft im Energiesparmodus.

1) Stecken Sie das Netzkabel ein. Auf dem Display wird noch nichts angezeigt.
2) Öffnen Sie die Tür. Das Display zeigt „SPRACHE AUSWÄHLEN“ in 6 Sprachen an.

   HINWEIS: Nach Auswahl der SPRACH-Taste zeigt das Display „ENERGIESPARMODUS INAKTIV BEIM STELLEN DER UHR“ an, wenn Sie den Netzstecker einstecken.
3) Schließen Sie die Tür.
4) Wählen Sie eine Sprache aus (siehe unten).

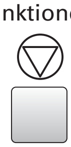
   HINWEIS: Wenn Sie den Herd in englischer Sprache benutzen, brauchen Sie keine Sprache auszuwählen, sondern drücken einfach die **STOPP**-Taste. Das Display zeigt „0“. Fahren Sie mit Schritt 5 fort.
5) Uhr stellen (siehe Seite 207).
6) Mikrowelle ohne Gargut betreiben (siehe Seite 211).

KOCHTIPPS

Der Herd verfügt über ein ‘Informationsanzeige-system’, das Sie schrittweise und leicht verst-ändlich durch jede Funktion führt, wobei die Informationen in der gewünschten Sprache angezeigt werden. Die INFORMATIONS-Taste zeigt Ihnen Anleitungen zu jeder Taste. Nach Drücken der Taste erscheinen Indikatoren in der Anzeige, um Sie über den nächsten Schritt zu informieren.

VERWENDEN DER STOPP-TASTE

Verwenden Sie die **STOPP** -Taste für folgende Funktionen:



- Um einen Fehler während der Program-mierung löschen.
- Um den Garvorgang temporär zu unter-brechen.
- Um ein Programm während des Garens zu löschen, drücken Sie die **STOPP**-Taste zweimal.

AUSWAHL DER SPRACHE

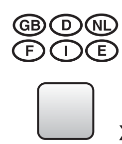
Standardmäßig ist die Mikrowelle auf Englisch eingestellt. Sie können die Sprache ändern. Um die Sprache zu wechseln, drücken Sie solange auf die **SPRACH**-Taste, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird. Drücken Sie dann auf die ⚪ **+30**-Taste.

Drücken Sie auf die SPRACH -Taste.	SPRACHE
einmal	ENGLISH
zweimal	DEUTSCH
dreimal	NEDERLANDS
viermal	FRANÇAIS
fünfmal	ITALIENISCH
sechsmal	ESPAÑOL

BEISPIEL:

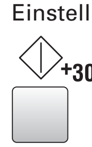
Um **Italienisch** auszuwählen:

1) Wählen Sie die gewünschte Sprache, indem Sie die **SPRACH**-Taste drücken.



x5

2) Drücken Sie die **+30**-Taste, um mit der Einstellung zu beginnen.



x1

3) **Prüfen Sie das Display.**



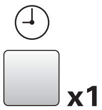
HINWEIS:

Die ausgewählte Sprache wird auch dann ge-speichert, wenn die Stromversorgung unter-brochen wird.

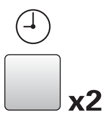
EINSTELLEN DER **UHR**

Es gibt zwei Einstellungsmöglichkeiten: die 12-Stunden-Uhr und die 24-Stunden-Uhr.

1) Um die 12-Stunden-Uhr einzustellen, drücken Sie die **UHREINSTELLUNGS**-Taste einmal.



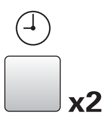
Um die 24-Stunden-Uhr einzustellen, drücken Sie die UHR EINSTELLUNGS-Taste zweimal.



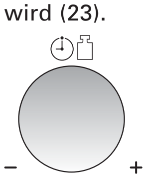
BEISPIEL:

Um die 24-Stunden-Uhr auf 23:35 einzustellen:

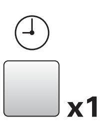
1) Wählen Sie die 24-Stunden-Uhr aus, indem Sie die **UHREINSTELLUNGS**-Taste zweimal drücken.



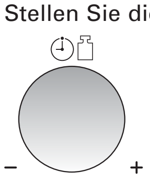
2) Stellen Sie die Stunden ein. Drehen Sie den Knopf **TIMER/GEWICHT** im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Stundenzahl angezeigt wird (23).



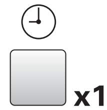
3) Wechseln Sie von Stunde auf Minuten, indem Sie die **UHREINSTELLUNGS**-Taste einmal drücken.



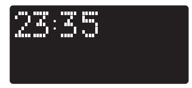
4) Stellen Sie die Minuten (35) ein.



5) Drücken Sie die **UHREINSTELLUNGS**-Taste, um die Uhr zu starten.



6) **Prüfen Sie das Display.**



HINWEISE:

- Sie können den Knopf **TIMER/GEWICHT** im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie die **STOPP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
- Wenn sich die Mikrowelle im Kochmodus befindet und Sie gerne die Tagezeit wissen möchten, drücken Sie die **UHREINSTEL-LUNGS**-Taste. Die Uhrzeit wird solange angezeigt, wie Ihr Finger die Taste berührt.
- Sollte die Stromzufuhr zur Mikrowelle unterbrochen werden, stecken Sie den Netzstecker erneut ein und öffnen/schließen die Tür. Das Display zeigt „ENERGIESPARMODUS INAKTIV BEIM STELLEN DER UHR" an. Diese Informationen werden angezeigt, wenn Sie die Sprache bereits mit der **SPRACH**-Taste angegeben haben. Sollte dies während des Kochens auftreten, wird das Programm gelöscht. Die Uhrzeit wird ebenfalls gelöscht.
- Um die Uhrzeit neu einzustellen, befolgen Sie den obigen Schritt erneut.
- Wenn Sie die Uhrzeit nicht einstellen, drücken Sie die **STOPP** -Taste einmal. 0 wird auf dem Display angezeigt. Wenn das Programm abgelaufen ist, wird 0 auf der Anzeige erneut anstelle der Uhrzeit angezeigt.
- Wenn Sie die Uhr einstellen, funktioniert der Energiesparmodus nicht.

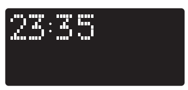
ENERGIESPARMODUS

Ihre Mikrowelle wird im Energiesparmodus geliefert. Wenn Sie 3 Minuten lang nach einem abgelaufenen Vorgang (z.B. Türe schließen oder Vorgang beenden) nichts tun, wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Um den Strom wieder einzuschalten, öffnen Sie die Tür.

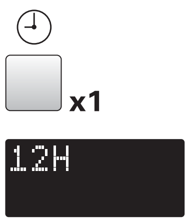
BEISPIEL:

Um den Energiesparmodus zu starten (die aktuelle Zeit ist 23:35):

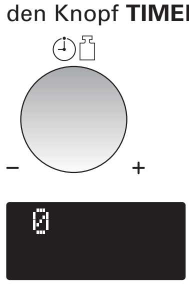
1) Stellen Sie sicher, dass die richtige Zeit auf dem Display angezeigt wird



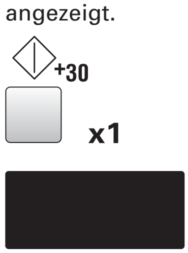
2) Drücken Sie die **UHREINSTELLUNGS**-Taste einmal.



3) Stellen Sie das Display auf 0 ein, indem Sie den Knopf **TIMER/GEWICHT** drehen.



4) Drücken Sie die **+30**-Taste. Der Strom ist ausgeschaltet und auf dem Display wird nichts angezeigt.



HINWEIS:

Sie können die **UHREINSTELLUNGS**-Taste im Schritt 2 zweimal drücken.

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Ihre Mikrowelle hat 5 Leistungsstufen. Um die jeweils richtige Stufe zu wählen, befolgen Sie die Empfehlungen im Abschnitt Rezepte. Generell gelten folgende Empfehlungen:

900 W für schnelles Kochen oder Aufwärmen, z.B. Suppen, Aufläufe, Lebensmittel aus der Dose, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

630 W für längeres Kochen dichter Lebensmittel, wie z.B. Braten, Hackbraten, tellergerechte Mahlzeiten; auch geeignet für heikle Gerichte wie Käsesauce und Biskuit. Bei dieser reduzierten Einstellung kocht die Soße nicht über und die Speisen werden gleichmäßig gegart.

450 W für dichte Lebensmittel, die beim konventionellen Kochen lange Kochzeiten erfordern, z.B. Rindfleischgerichte. Diese Einstellung wird für solche Gerichte empfohlen, damit das Fleisch auch wirklich zart wird.

270 W (Auftaustufe) um aufzutauen; Wählen Sie diese Leistungsstufe, um sicherzustellen, dass das Gericht gleichmäßig auftaut. Diese Einstellung eignet sich auch ideal für das Kochen von Reis, Nudeln, Klößen oder Eiercreme.

90 W für sanftes Auftauen, z.B. von Cremetorte oder Gebäck.

W = WATT

UM DIE LEISTUNGSSTUFE EINZUSTELLEN

1) Drehen Sie die **KOCHMODUS**-Wählscheibe auf die Einstellung für Mikrowelle.

2) Drehen Sie den **TIMER/GEWICHT**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Kochzeit auszuwählen.

3) Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis die gewünschte Leistungsstufe auf dem Display angezeigt wird. (Wenn die **MIKROWELLEN-EINSTELLSTUFEN**-Taste einmal gedrückt wird, wird 900 W angezeigt. Wenn Sie die gewünschte Einstellung verfehlt haben, drücken Sie die **MIKROWELLEN-EINSTELLSTUFEN**-Taste solange, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird).

4) Drücken Sie die **+30**-Taste.

HINWEIS:

Die Standardeinstellung ist 900 W, wenn keine Leistungsstufe gewählt wird.

KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

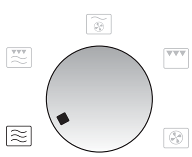
Ihre Mikrowelle kann bis maximal 90 Minuten (90.00) programmiert werden. Die Eingabezeit (Auftauen) variiert von 10 Sekunden bis zu fünf Minuten. Sie hängt von der Gesamtkochzeit (Auftauen) ab wie in der gegenüberliegenden Tabelle gezeigt:

Kochzeit:	Steigerungs-inkrement:
0–5 Minuten	10 Sekunden
5–10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute
30-90 Minuten	5 Minuten

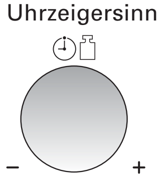
BEISPIEL:

So wird Suppe für 2 Minuten und 30 Sekunden in der Mikrowelle auf der Leistungsstufe 630 W erhitzt:

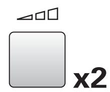
1) Drehen Sie die **KOCH**MODUS-Wählscheibe auf die Einstellung für Mikrowelle.



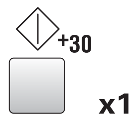
2) Geben Sie die gewünschte Kochzeit ein, indem Sie den **TIMER/GEWICHT** -Knopf im Uhrzeigersinn drehen.



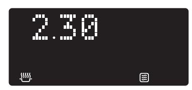
3) Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEITUNGS-STUFEN**-Taste zweimal für eine Mikrowellen-Leistungsstufe von 630 W.



4) Drücken Sie die **+30**-Taste einmal, um den Kochvorgang zu starten.



5) **Prüfen Sie das Display.**



HINWEISE:

- Wenn die Tür während des Kochens geöffnet wird, wird die Kochzeit auf der digitalen Anzeige automatisch angehalten. Die Kochzeit läuft weiter, wenn die Tür wieder geschlossen und die **+30**-Taste gedrückt wird.
- Wenn Sie die Leistungsstufe während des Kochens erfahren möchten, drücken Sie die **MIRKOWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Die Leistungsstufe wird solange angezeigt, solange Ihr Finger die **MIKROWELLEN-LEIS-TUNGSSTUFEN**-Taste berührt.
- Sie können den **TIMER/GEWICHT** -Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn drehen, nimmt die Kochzeit gradweise ab 90 Minuten gerechnet ab.

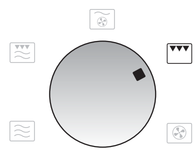
KOCHEN MIT DEM **GRILL**

Das Heizelement für den Grill im oberen Bereich des Garraums hat nur eine Leistungsstufe.

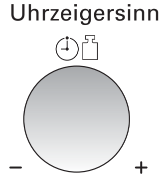
BEISPIEL:

So wird mit Käse überbackener Toast zubereitet (setzen Sie den Toast auf den oberen Rost).

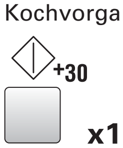
1) Drehen Sie den **KOCH MODUS**-Wahlschalter auf die Einstellung für Grillen .



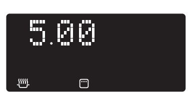
2) Geben Sie die gewünschte Kochzeit ein, indem Sie den **TIMER/GEWICHT**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen.



3) Drücken Sie die **+30**-Taste einmal, um den Kochvorgang zu starten.



4) **Prüfen Sie das Display.**



HINWEISE:

- Für das Grillen wird der obere und untere Rost empfohlen.
- Wenn Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, kann möglicherweise ein Brandgeruch auftreten. Dies ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät nicht richtig funktioniert. (Siehe „Erhitzen ohne Speisen“ weiter unten.)
- Nach dem Kochen wird auf dem Display möglicherweise „ABKÜHLUNG“ angezeigt.

⚠ ACHTUNG

Der Garraum, die Tür, das Gehäuse, der Drehteller die Roste und die Speisen können sehr heiß werden. Deshalb sollten Sie stets dicke Topfhandschuhe verwenden, wenn Sie die Speisen oder den Drehteller herausnehmen, um Verbrennungen zu verhindern.

ERHITZEN **OHNE SPEISEN**

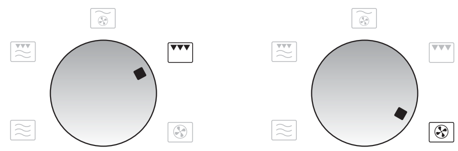
Wenn Sie die Grill- oder Umluftfunktion das erste Mal verwenden, kann möglicherweise ein Brandgeruch auftreten. Dies ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät nicht richtig funktioniert.

Um dieses Problem zu vermeiden, sollten Sie den Ofen bei der erstmaligen Benutzung ohne Speisen für 20 Minuten auf der Grilleinstellung und dann auf der Umlufteinstellung auf 250 °C erhitzen.

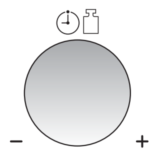
WICHTIGER HINWEIS: Während des Betriebs sollten Sie ein Fenster öffnen, damit Rauch oder Gerüche entweiche können. Oder schalten Sie die Abzugshaube ein. Achten Sie darauf, dass sich keine Speisen in der Röhre befinden.

BEISPIEL:

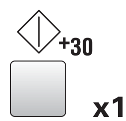
1) Drehen Sie den **KOCH MODUS**-Wahlschalter auf die Einstellung für **GRILLEN** oder **UMLUFT**.



2) Geben Sie die erforderliche Aufheizzeit ein (20 Minuten) .



3) Starten Sie den Kochvorgang, indem Sie die **+30**-Taste einmal drücken.



Die Kochzeit läuft. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, öffnen Sie die Tür, damit sich der Garraum abkühlt.

⚠ ACHTUNG

Die Tür, das Gehäuse und der Garraum werden sehr heiß. Gehen Sie deshalb beim Abkühlen nach dem Kochvorgang vorsichtig vor.

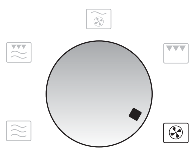
KOCHEN MIT UMLUFT

Die Umluftfunktion und 10 voreingestellte Temperaturen machen Ihre Mikrowelle zu einem herkömmlichen Ofen. Siehe das Diagramm unten.

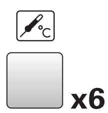
BEISPIEL I
KOCHEN MIT VORHEIZEN

So heizen Sie auf 180 °C vor und kochen für 20 Minuten auf 180 °C.

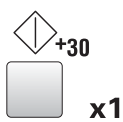
1) Wählen Sie den Kochmodus aus, indem Sie den **KOCHMODUS**-Wahlschalter auf [Umluft-Symbol] einstellen.



2) Geben Sie die gewünschte Vorheiztemperatur ein, indem Sie die **UMLUFT**-Taste sechsmal drücken. Das Display zeigt 180 °C.



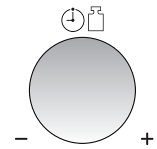
3) Drücken Sie die ◇ **+30**-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen..



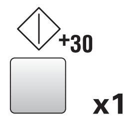
Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt 180 °C. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in den Ofen. Schließen Sie die Tür.



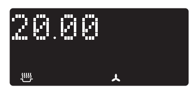
4) Drehen Side den**TIMER/GEWICHT**-Knopf auf die Kochzeit (20 Minuten) ein.



5) Drücken Sie die ◇ **+30**-Taste.



6) **Prüfen Sie das Display.**



HINWEISE:

- Beim Vorheizen sollte sich der Drehteller im Ofen befinden.
- Wenn Sie nach dem Vorheizen mit einer anderen Temperatur weiterkochen möchten, drücken Sie die **UMLUFT**-Taste solange, bis die gewünschte Einstellung auf dem Display erscheint. Im Beispiel oben würden Sie die **UMLUFT**-Taste drücken, um die Temperatur zu ändern, nachdem Sie die Kochzeit bereits eingegeben haben.
- Wenn der Ofen die programmierte Vorheiztemperatur erreicht hat, hält er diese Temperatur automatisch für 30 Minuten. Nach 30 Minuten wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt, falls eingestellt. Das ausgewählte **UMLUFT**-Programm wird gelöscht.
- Nach dem Kochen kühlt sich der Ofen automatisch ab und auf dem Display wird möglicherweise „ABKÜHLEN“ angezeigt.
- Für beste Ergebnisse beim Befolgen der Hinweise auf der Lebensmittelverpackung im Umluftmodus halten Sie sich bitte an die Anweisungen für den „konventionellen Ofen“.

UMLUFT EINSTELLUNGEN

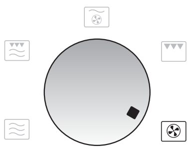
Drücken Sie die UMLUFT-Taste	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ofentemperatur (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

KOCHEN MIT UMLUFT

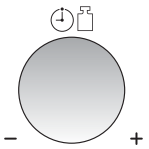
BEISPIEL 2
KOCHEN OHNE VORHEIZEN

Um bei 250 °C für 20 Minuten zu kochen.

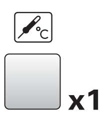
1) Wählen Sie den Kochmodus aus, indem Sie den **KOCHMODUS**-Wahlschalter auf drehen.



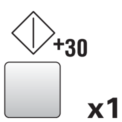
2) Drehen Side den **TIMER/GEWICHT**-Knopf auf die Kochzeit (20 Minuten).



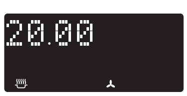
3) Wählen Sie die gewünschte Kochtemperatur aus. (250 °C).



4) Drücken Sie die **+30**-Taste.



5) Prüfen Sie das Display.



HINWEISE:

- Nach dem Kochen kühlt sich der Ofen automatisch ab und auf dem Display wird möglicherweise „ABKÜHLEN“ angezeigt.
- Um die Umlufttemperatur zu ändern, drücken Sie die **UMLUFT**-Taste solange, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.
- Wenn Sie die Umluftfunktion zum ersten Mal benutzten, kommt es möglicherweise zu Rauch- oder Brandgeruch. Dies ist normal und kein Anzeichen dafür, dass der Ofen nicht richtig funktioniert. (Siehe „Aufheizen ohne Speisen“ auf Seite 211.)

⚠ ACHTUNG

Der Garraum, die Tür, das Gehäuse, der Drehteller die Roste und die Speisen können sehr heiß werden. Deshalb sollten Sie stets dicke Topfhandschuhe verwenden, wenn Sie die Speisen oder den Drehteller herausnehmen, um Verbrennungen zu verhindern.

DUAL-KOCHEN

Ihr Ofen verfügt über 2 **DUAL** Kochmodi:
1) Umluft und Mikrowelle, 2) Grill und Mikrowelle

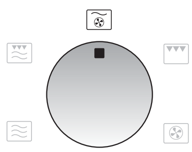
Um den **DUAL** -Kochmodus auszuwählen, drehen Sie den **KOCHMODUS**-Wahlschalter auf die gewünschte Einstellung und wählen dann die Kochzeit aus. Generell verkürzt die Dual-Kochzeit die allgemeine Kochzeit.

KOCH MODUS	Koch methode	Anfängliche Mikrowellen-leistung
DUAL 1	Umluft 250 °C	270 W
DUAL 2	Grill	270 W

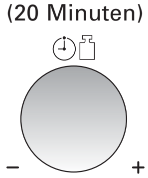
BEISPIEL I

Um 20 Minuten lang auf der Stufe DUAL 1 mit 90 W Mikrowellenleistung und 200 °C Umluft zu kochen

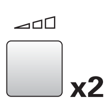
1) Wählen Sie den Kochmodus aus, indem Sie den **KOCHMODUS**-Wahlschalter auf einstellen.



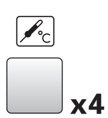
2) Geben Sie die erforderliche Kochzeit ein (20 Minuten) .



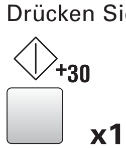
3) Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste zweimal (90 W).



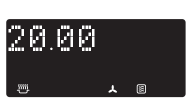
4) Drücken Sie die **UMLUFT**-Taste viermal (200 °C).



5) Drücken Sie die **+30**-Taste.



6) **Prüfen Sie das Display.**



HINWEISE:

Folgenden Leistungsstufen sind verfügbar:

DUAL 1 : Die Ofentemperatur lässt sich von 40 °C bis 250 °C in zehn Inkrementen ändern. Die Mikrowellen-Leistungsstufen lassen sich von 90 W–630 W in vier Inkrementen ändern.

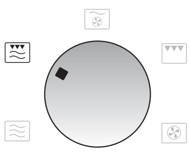
DUAL 2 : Die Mikrowellen-Leistungsstufen lassen sich von 90 W–900 W in fünf Inkrementen ändern.

DUAL-KOCHEN

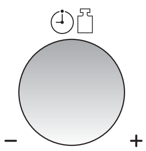
BEISPIEL 2

Um 20 Minuten lang auf der Stufe DUAL 2 mit 90 W Mikrowellenleistung und dem GRILL zu kochen.

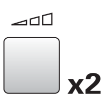
1) Wählen Sie den Kochmodus aus, indem Sie den **KOCHMODUS**-Wahlschalter auf einstellen.



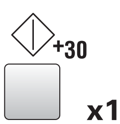
2) Geben Sie die erforderliche Kochzeit ein (20 Minuten) .



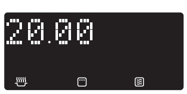
3) Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste zweimal (90 W).



4) Drücken Sie die **+30**-Taste.



5) **Prüfen Sie das Display.**



HINWEIS:

Nach dem Kochen kühlt sich der Ofen automatisch ab und auf dem Display wird möglicherweise „ABKÜHLEN" angezeigt.

⚠ ACHTUNG

Der Garraum, die Tür, das Gehäuse, der Drehteller die Roste und die Speisen können sehr heiß werden. Deshalb sollten Sie stets dicke Topfhandschuhe verwenden, wenn Sie die Speisen oder den Drehteller aus der Mirkowelle herausnehmen, um Verbrennungen zu verhindern.

WENIGER (–) / MEHR (+)-TASTE

Die **WENIGER** (**–**) und **MEHR** (**+**)-Tasten ermöglichen ein einfaches Reduzieren oder Steigern der Programmeinstellungen (für weniger oder mehr durchgekochte Speisen), wenn der Kochvorgang bereits läuft.

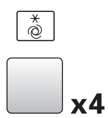
AUTO KOCHEN MIT WENIGER/MEHR

Drücken Sie die **WENIGER** (**–**) und **MEHR**-Taste (**+**) nach der Eingabe des Gewichts und bevor Sie die ◇ **+30**-Taste drücken. (Siehe Kochdiagramme für Menüs mit **WENIGER** und **MEHR**.)

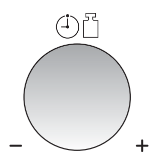
BEISPIEL:

Um 0,2 kg Pommes Frites mit der Funktion **GEFRORENES AUTO. KOCHEN** zu kochen.

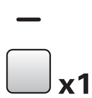
1) Wählen Sie die Funktion **GEFRORENES AUTO. KOCHEN** für Pommes Frites, indem Sie die Taste viermal drücken.



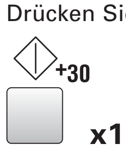
2) Geben Sie die Menge ein (0,2 kg) .



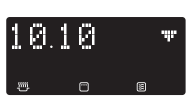
3) Wählen Sie „dünne" Pommes Frites aus, indem Sie die **WENIGER** (**–**)-Taste einmal drücken.



4) Drücken Sie die ◇ **+30**-Taste.



5) **Prüfen Sie das Display.**



HINWEISE:

- Um die Funktion **WENIGER** oder **MEHR** zu löschen, drücken Sie erneut dieselbe Taste.
- Um **MEHR** in **WENIGER** zu ändern, drücken Sie die **WENIGER** (**–**)-Taste.
- Um **WENIGER** in **MEHR** zu ändern, drücken Sie einfach die **MEHR** (**+**)-Taste.

ÄNDERN DER AUFHEIZZEIT, WENN DER OFEN BEREITS IM BETRIEB IST

Während der Kochphase kann die Kochzeit in 30-Sekunden-Inkrementen manuell erhöht oder reduziert werden, jedes Mal wenn Sie die **WENIGER** (**–**) und **MEHR** (**+**) -Tasten drücken.

HINWEIS:

Diese Funktion ist nur für manuelles Kochen verfügbar.

30 SEKUNDEN HINZUFÜGEN-FUNKTION

Mit der +30-Taste können Sie Folgendes ausführen:

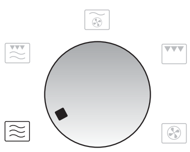
30 SEKUNDEN KOCHEN

Sie können 30 Sekunden lang im gewünschten Modus kochen, ohne die Kochzeit einzugeben.

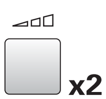
BEISPIEL:

Um 30 Sekunden lang mit der 630-W-Mikrowelle zu kochen

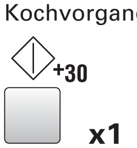
1) Wählen Sie den Kochmodus aus, indem Sie den **KOCHMODUS** -Wahlschalter auf (Mikrowelle) einstellen.



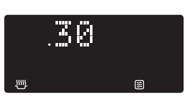
2) Ändern Sie die Leistungsstufe durch Drücken der **MIKROWELLEN- LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.



3) Drücken Sie die **+30**-Taste einmal, um den Kochvorgang zu starten.



4) Prüfen Sie das Display.



HINWEISE:

Diese Funktion ist nur für manuelles Kochen verfügbar.

- Wenn der **KOCHMODUS**-Wahlschalter auf Mikrowelle ( ) eingestellt ist und Sie die **+30**-Taste drücken, beträgt die Mikrowellen-leistung stets 900 W.
- Wenn der **KOCHMODUS**-Wahlschalter auf DUAL (oder) eingestellt ist, und Sie die **+30**-Taste drücken, beträgt die Mikro-wellenleistung stets 270 W.
- Wenn der **KOCHMODUS**-Wahlschalter auf Umluft oder DUAL 1 (oder) eingestellt ist und Sie die **+30**-Taste drücken, beträgt die Umlufttemperatur stets 250 C.
- Um einen Missbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die Funktion **30 Sekunden hinzufügen** nur innerhalb von drei Minuten nach Ablauf des vorherigen Vorgangs (d.h. nach dem Schließen der Tür, nach dem Drücken der **STOPP**-Taste oder nach Ende des Kochvorgangs) verwendet werden.

DIE KOCHZEIT VERLÄNGERN

Sie können die Kochzeit in Inkrementen von 30 Sekunden verlängern, wenn die **+30**-Taste gedrückt ist, während sich der Ofen im Betrieb befindet.

HINWEIS:

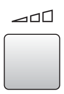
Diese Funktion ist nur für manuelles Kochen verfügbar.

ÜBERPRÜFEN DER EINSTELLUNGEN WÄHREND DES BETRIEBS

Sie können die Leistungsstufe und die tatsächliche Ofentemperatur während der Vorheizphase überprüfen.

UM DIE LEISTUNGSSTUFE ZU PRÜFEN

Um die Mikrowellen-Leistungsstufe während des Kochens zu prüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.

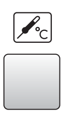


Die Kochzeit läuft, auch wenn das Display die Leistungsstufe anzeigt.

Die Leistungsstufe wird solange angezeigt, solange Ihr Finger die Taste berührt.

SO WIRD DIE UMLUFTTEMPERATUR GEPRÜFT

Um die Umlufttemperatur während des Kochens zu prüfen, drücken Sie die **UMLUFT**-Taste.



Beim Aufheizen können Sie die aktuelle Ofentemperatur prüfen.

Die Umlufttemperatur wird solange in °C angezeigt, solange Ihr Finger die Taste berührt.

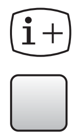
INFORMATIONS-TASTE

Jede Taste vermittelt hilfreiche Informationen. Um diese Informationen abzurufen, drücken Sie die **INFORMATIONS**-Taste, bevor Sie die gewünschte Taste drücken.

BEISPIEL:

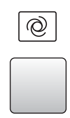
Um Informationen über das AUTOM. KOCHEN für den Menüeintrag 2, Hühnchen braten, abzurufen:

1) Wählen Sie die Tastenfunktion **INFORMATIONEN** aus.

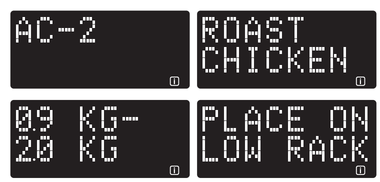


x1

2) Drücken Sie die **AUTOM. KOCHEN**-Taste zweimal, um „Hühnchen braten“ auszuwählen.



x2



HINWEISE:

- Die Informationen werden zweimal wiederholt. Anschließend wird die Uhrzeit angezeigt, falls eingestellt.
- Wenn Sie die Anzeige der Informationen löschen möchten, drücken Sie die **STOPP**-Taste.

RICHTLINIEN FÜR **GEEIGNETS HITZEFESTES GESCHIRR**

HITZEFESTES GESCHIRR	BETRIEBSMODI			
	Mikrowelle	**Umluft**	**Grill**	**Kombination**
Hitzefestes Glas und Keramikgeschirr (ohne irgendwelche Metallteile, wie z.B. Pyrex, Glasgeschirr, feuerfestes Geschirr).	■	■	■	■
Nicht hitzefestes Glas oder Porzellan (z.B. Steingut.[1]	■	—	—	—
Glaskeramik/Vitrokeramik aus hizte-/frost-beständigem Material (z.B. Arcoflam).	■	■	■	■
Hitzebeständige Töpferware.[2]	■	■	—	■
Bis zu 200 °C hitzebeständiges Plastik.[3]	■	■[3]	—	■[3]
Papier, Pappe	■	—	—	—
Frischhaltefolie	■	—	—	—
Mikrowellenbeständige Kochbeutel.[4]	■	■	—	■[4]
Bratpfannen aus Metall, z.B. Geschirr aus Email oder Gusseisen.	—	■	■	—
Schwarzlackierte oder silikonbeschichtete Backformen.	—	■	—	—

■ *geeignet* — *nicht geeignet*

1) Silber-, Gold, Platin- oder Metalldekorationen ausgenommen

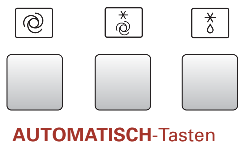
2) Metallglasierung ausgenommen

3) Maximal zulässige Temperaturempfehlung des Herstellers beachten

4) Kombifunktion aus Umluft und Mikrowelle

AUTOM. BETRIEB

Die Funktion **AUTOM. BETRIEB** ermittelt den richtigen Kochmodus und die richtige Kochzeit automatisch. Sie können aus 5 Menüs für **AUTOM. KOCHEN**, 4 Menüs für **GEFRORENES AUTO. KOCHEN** und 7 Menüs für **AUTOM. AUFTAUEN** auswählen.



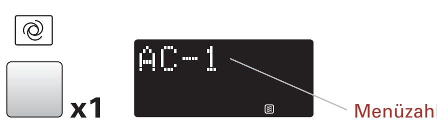
AUTOMATISCH-Tasten

⚠ ACHTUNG

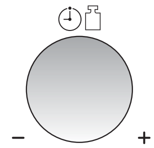
Für AUTOM. KOCHEN und GEFRORENES AUTO. KOCHEN: Garraum, Tür, äußeres Gehäuse, Drehteller, Roste und Speisen können sehr heiß werden. Verwenden Sie dicke Topfhandschuhe, wenn Sie das Gargut aus dem Herd nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

WENN SIE DIE AUTOMATISCHEN FUNKTIONEN VERWENDEN:

1) Geben Sie das Menü ein, indem Sie die Tasten **AUTOM. KOCHEN**, **GEFRORENES AUTO. KOCHEN** oder **AUTOM. AUFTAUEN** solange drücken, bis die gewünschte Menüzahl auf dem Display angezeigt wird



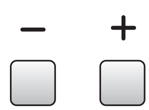
2) Das Gewicht oder die Anzahl der Speisen wird eingegeben, indem Sie den **TIMER/GEWICHT**-Knopf solange drehen, bis das gewünschte Gewicht/die gewünschte Menge angezeigt wird



TIMER/GEWICHT-Knopf

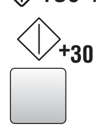
- Geben Sie nur das Gewicht der Speise ein. Das Gewicht des Behälters ist darin nicht eingeschlossen.
- Für Speisen, die mehr oder weniger als die im Kochdiagramm angegeben Gewichte/Mengen wiegen, verwenden Sie die manuellen Programme.

3) Die programmierten Kochzeiten sind Durchschnittszeiten. Wenn Sie die für die automatischen Kochabläufe vorprogrammierten Kochzeiten ändern möchten, verwenden Sie die **WENIGER** (**–**) oder **MEHR** (**+**)-Tasten. Einzelheiten hierzu finden Sie auf Seite 216. Befolgen sie die Anleitungen im Kochdiagramm, um beste Ergebnisse zu erzielen.



WENIGER/MEHR-Tasten

4) Starten Sie den Kochvorgang, indem Sie die **+30**-Taste drücken.



+30-Taste

Wenn eine bestimmte Aktion erforderlich ist (z.B. das Umdrehen der Speisen), wird der Kochvorgang unterbrochen und es ertönt ein akustisches Signal. Das Display zeigt dann an, was zu tun ist. Um das Kochen fortzusetzen, drücken Sie die **+30**-Taste.

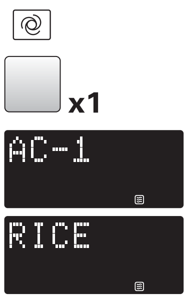
Die endgültige Temperatur wird je nach Anfangstemperatur variieren. Prüfen Sie, ob die Speisen nach dem Kochen kochend heiß sind. Sie können die Kochzeit nach Bedarf verlängern und die Leistungsstufe ändern.

AUTOM. BETRIEB

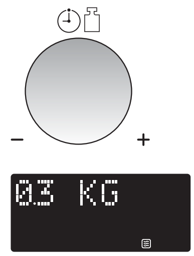
BEISPIEL:

Um 300 g Reis mit der Funktion AUTOM. KOCHEN
(AC-1) zu kochen.

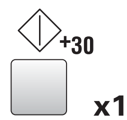
1) Drücken Sie die **AUTOM. KOCHEN**-Taste einmal, um Reis auszuwählen.



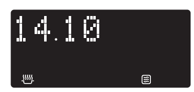
2) Geben Sie das gewünschte Gewicht ein, indem Sie den **TIMER/GEWICHT**-Knopf solange drehen, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.



3) Drücken Sie die **+30**-Taste einmal, um den Kochvorgang zu starten.



4) **Prüfen Sie das Display.**



ANLEITUNG FÜR **AUTOM. KOCHEN**

MENÜ-NR.	GEWICHT (STEIGERUNGS-INKREMENT) & UTENSILIEN	VERFAHREN
AC-1 Reis **Reis Kochendes Wasser** 100 g 250 ml 200 g 450 ml 300 g 650 ml	0,1–0,3 kg (100 g) Große Schüssel mit Deckel	▪ Schütten Sie den Reis in eine große Schüssel und fügen Sie kochendes Wasser hinzu. ▪ Setzen Sie den Deckel auf. ▪ Setzen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers. ▪ Wenn das akustische Signal ertönt, rühren Sie den Reis um und setzen den Deckel wieder auf. ▪ Wenn das akustische Signal erneut ertönt, rühren Sie den Reis um, setzen den Deckel auf, setzen die Schüssel in den Ofen und drücken „Start“. ▪ Nach dem Kochen ca. 10 Minuten stehen lassen.
AC-2 Hühnchenbraten **Zutaten für 1,2 kg gebratenes Hühnchen:** Salz und Pfeffer, 1 Teelöffel süßen Paprika, 2 Esslöffel Öl	0,9–2,0 kg (100 g) Unterer Rost	▪ Die Zutaten mischen und auf dem Hühnchen verteilen. ▪ Die Haut des Hühnchens einstechen. ▪ Das Hühnchen mit der Brust nach unten in eine Form legen. ▪ Auf den unteren Rost schieben und braten. ▪ Wenn das akustische Signal ertönt, umdrehen. ▪ Nach dem Braten die Speise für ca. 3 Minuten im Ofen lassen, dann herausnehmen, auf eine Platte legen und servieren.
AC-3 Schweinebraten **Zutaten für 1 kg gerollten mageren Schweinebraten:** 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 2 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel süßen Paprika, etwas Kreuzkümmelpulver und 1 Teelöffel Salz	0,6–2,0 kg (100 g) Unterer Rost	▪ Das Schweinefleisch sollte mager sein. ▪ Die Zutaten mischen und auf dem Schweinebraten verteilen. ▪ Den Schweinebraten in eine Form legen und braten. ▪ Wenn das akustische Signal ertönt, umdrehen. ▪ Nach dem Braten das Fleisch in Aluminiumfolie eingewickelt ca. 10 Minuten stehen lassen.
AC-4 Gratin	0,5–2,0 kg* (100 g) Gratin-Backform Unterer Rost	▪ Siehe Rezepte für „Gratin“ auf Seite 226.
AC-5 Kuchen	0,5–1,5 kg (100 g) Backform, Untertasse Unterer Rost	▪ Bereiten Sie den Kuchenteig wie auf Seite 227 beschrieben zu. ▪ Stellen Sie eine Untertasse auf dem Kopf stehend auf den unteren Rost und setzen Sie die Form darauf. ▪ Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten stehen. ▪ Nehmen Sie den Kuchen aus der Backform heraus.

**Gesamtgewicht aller Zutaten.*
***Wichtig:** Gekühlte Lebensmittel werden ab 5 °C und gefrorene Lebensmittel ab -18 °C gekocht.*

ANLEITUNG FÜR **GEFRORENES AUTO. KOCHEN**

MENÜ-NR.	GEWICHT (STEIGERUNGS-INKREMENT) & UTENSILIEN	VERFAHREN
ACF-1 Gefrorene Fertiggerichte kochen (Umrührbar)	0,3-1,0 kg (100 g) Große Schüssel mit Deckel	■ Legen Sie das Fertiggericht in einen mikrowellengeeigneten Behälter. ■ Setzen Sie den Deckel auf. ■ Kochen Sie ohne den Deckel, wenn dies so vorgeschrieben ist. ■ Wenn das akustische Signal ertönt, umrühren und erneut abdecken. ■ Nach dem Kochen umrühren und für ca. 2 Minuten stehen lassen.
ACF-2 Gefrorenes Gratin kochen	0,1-0,8 kg (100 g) Große Schüssel mit Deckel	■ Fügen Sie für jede 100g einen Esslöffel Wasser hinzu und salzen Sie nach Bedarf. (Bei Pilzen ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). ■ Setzen Sie den Deckel auf. ■ Wenn das akustische Signal ertönt, umrühren und erneut abdecken. ■ Nach dem Kochen für ca. 2 Minuten stehen lassen. **HINWEIS:** Wenn das Gefriergemüse zusammengepresst ist, manuell kochen.
ACF-3 Gefrorene Gemüse kochen	0,2–0,6 kg (100 g) Flache, ovale Gratin-Backform und mikrowellengeeignete Frischhaltefolie oder ursprünglicher Behälter und mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie	■ Das gefrorene Gratin aus der Packung nehmen. Wenn der Behälter nicht mikrowellengeeignet ist, das Gratin in eine mikrowellengeeignete Form geben. ■ Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. ■ Wenn der Behälter für Mikrowellen geeignet ist, die Original-Papierabdeckung entfernen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. ■ Nach dem Kochen für ca. 5 Minuten stehen lassen.
ACF-4 Gefrorenes Pommes Frites zubereiten (Fritten im Ofen)	0,20–0,40 kg (50 g) Backform Oberer Rost	■ Legen Sie die gefrorenen Pommes Frites in eine Backform. ■ Auf den oberen Rost setzen und kochen. ■ Wenn das akustische Signal ertönt, umdrehen. ■ Nach dem Kochen herausnehmen, auf eine Platte legen und servieren. (Stehzeit ist nicht erforderlich). **WICHTIG:** Für dünne Pommes Frites mit der **WENIGER** (**–**)-Taste kochen. Die Form wird beim Backen sehr heiß. Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, wenn Sie die Backform aus dem Ofen nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

**Gesamtgewicht aller Zutaten.*
***Wichtig:** Gekühlte Lebensmittel werden ab 5 °C und gefrorene Lebensmittel ab -18 °C gekocht.*

ANLEITUNG FÜR **AUTO. AUFTAUEN**

MENÜ-NR.	GEWICHT (STEIGERUNGS-INKREMENT) & UTENSILIEN	VERFAHREN
AD-1 Auftauen Steaks und Schweineschnitzel	0,2–1,0 kg (100 g) (Siehe Anmerkung unten)	▪ Das Fleisch in einer Form auf die Mitte des Drehtellers setzen. ▪ Wenn akustisches Signal ertönt, Fleisch umdrehen, neu anordnen und trennen. Dünnere Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. ▪ Nach dem Auftauen für ca. 10 bis 15 Minuten in Aluminiumfolie einwickeln, bis alles gründlich aufgetaut ist.
AD-2 Auftauen Braten	0,6-2,0 kg (100 g) (Siehe Anmerkung unten)	▪ Fleisch in eine Form legen und in die Mitte des Drehtellers setzen. ▪ Wenn das akustische Signal ertönt, umdrehen. Den aufgetauten Bereich mit Aluminiumfolie abschirmen. ▪ Wenn das akustische Signal ertönt, das Fleisch umdrehen und erneut abschirmen. ▪ Nach dem Auftauen für ca. 15 bis 30 Minuten in Aluminiumfolie einwickeln, bis alles gründlich aufgetaut ist.
AD-3 Auftauen Hackfleisch	0,2–1,0 kg (100 g) Backform (Siehe Anmerkung unten)	▪ Hackfleisch in eine Form legen und in die Mitte des Drehtellers setzen. ▪ Wenn das akustische Signal ertönt, umdrehen. Die aufgetauten Teile, wenn möglich, herausnehmen. ▪ Nach dem Auftauen für ca. 5 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie einwickeln, bis alles gründlich aufgetaut ist.
AD-4 Auftauen Hühnerbeine	0,20-1,00 kg (50 g) (Siehe Anmerkung unten)	▪ Backform in die Mitte des Drehtellers setzen. ▪ Wenn akustisches Signal ertönt, Speise umdrehen, neu anordnen und trennen. Dünnere Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. ▪ Nach dem Auftauen für ca. 10 bis 15 Minuten in Aluminiumfolie einwickeln, bis alles gründlich aufgetaut ist.

***Wichtig:** Gekühlte Lebensmittel werden ab 5 °C und gefrorene Lebensmittel ab -18 °C gekocht.*

HINWEISE:

1. *Steaks und Schnitzel sollten in einer Schicht gefroren werden.*
2. *Hackfleisch sollte als dünne Schicht eingefroren werden.*
3. *Schirmen Sie die aufgetauten Bereiche nach dem Umdrehen mit Aluminiumfolie ab.*
4. *Geflügel sollte nach dem Auftauen sofort verarbeitet werden*
5. *Kuchen mit einer oberen Sahneschicht sind für Mikrowellen sehr empfänglich. Um beste Ergebnisse zu erzielen, den Kuchen sofort herausnehmen, wenn die Sahne schnell zu schmelzen beginnt, und 10 bis 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.*

ANLEITUNG FÜR **AUTO. AUFTAUEN**

MENÜ-NR.	GEWICHT (STEIGERUNGS-INKREMENT) & UTENSILIEN	VERFAHREN
AD-5 Auftauen Geflügel 	0,9-2,0 kg (100 g) (Siehe Anmerkung unten)	▪ Geflügel in eine Form legen und in die Mitte des Drehtellers setzen. ▪ Wenn das akustische Signal ertönt, umdrehen und die dünnen und wärmeren Teile mit kleinen Stücken aus Aluminiumfolie abschirmen. ▪ Nach dem Auftauen mit kaltem Wasser abspülen und für ca. 15 bis 30 Minuten in Aluminiumfolie einwickeln, bis alles gründlich aufgetaut ist. ▪ Das Geflügel dann unter fließendem Wasser säubern.
AD-6 Auftauen Kuchen 	0,1–1,4 kg (100 g) Platte	▪ Die gesamte Verpackung vom Kuchen entfernen. ▪ Direkt auf den Drehteller oder auf einen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. ▪ Den Kuchen nach dem Auftauen in gleichgroße Stücke schneiden, dabei zwischen den Stücken Abstand lassen und für 15 bis 30 Minuten stehen lassen, bis er gleichmäßig aufgetaut ist.
AD-7 Auftauen Brot 	0,1–1,0 kg (100 g) Platte (Für dieses Programme nur in Scheiben geschnittenes Brot verwenden.)	▪ Gleichmäßig in einer Form verteilen und in die Mitte des Drehtellers setzen. Für 1,0 kg direkt auf dem Drehteller verteilen. ▪ Wenn das akustische Signal ertönt, umdrehen, neu verteilen und die aufgetauten Scheiben herausnehmen. ▪ Nach dem Auftauen für ca. 5 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie einwickeln, bis alles gründlich aufgetaut ist.

Wichtig: *Gekühlte Lebensmittel werden ab 5 °C und gefrorene Lebensmittel ab -18 °C gekocht.*

HINWEISE:

1. *Steaks und Schnitzel sollten in einer Schicht gefroren werden.*
2. *Hackfleisch sollte als dünne Schicht eingefroren werden.*
3. *Schirmen Sie die aufgetauten Bereiche nach dem Umdrehen mit Aluminiumfolie ab.*
4. *Geflügel sollte nach dem Auftauen sofort verarbeitet werden*
5. *Kuchen mit einer oberen Sahneschicht sind für Mikrowellen sehr empfänglich. Um beste Ergebnisse zu erzielen, den Kuchen sofort herausnehmen, wenn die Sahne schnell zu schmelzen beginnt, und 10 bis 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.*

REZEPTE FÜR **AUTOM. KOCHEN AC-4**

GRATIN
GEBACKENE ZUCCHINI UND PASTA

Ergibt ca. 1,5 kg

Utensilien: Feuerfeste Pyrex-Glasform (30 cm Durchmesser)
2 L mikrowellenfeste Schüssel

Zutaten

500 ml	Wasser
1/2 Teelöffel	Oil
	Salz
80 g	Makkaroni
400 g	Tomaten aus der Dose, klein geschnitten
3	Zwiebeln (150 g), fein geschnitten
	Basilikum, Thymian
	Salz und Pfeffer
1 Esslöffel	Öl (um Form auszustreichen)
450 g	Zucchini, in Scheiben geschnitten
150 g	Saure Sahne
2	Eier
100g	Geriebener Cheddar-Käse

Zubereitung

1) Wasser, Öl und Salz in mikrowellensichere Schüssel geben. Zudecken und zum Kochen bringen.
Mikrowelle 3–5 Min. [≈] **900 W**

2) Makkaroni zerbrechen und der Speise hinzufügen. Umrühren und einweichen lassen
Mikrowelle 9–11 Min. [≈] **270 W**
Pasta abtropfen und abkühlen lassen.

3) Tomaten, Zwiebel und Gewürze mischen. Runde Form fetten. Makkaroni einfüllen und Tomatensoße darüber gießen. Die Zucchinischeiben oben auf legen.

4) Saure Sahne und Eier mischen und über die Tomatensoße gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf dem unteren Rost mit **AUTOM. KOCHEN AC-4** kochen.

5) Das Gericht nach dem Kochen 5 bis 10 Minuten stehen lassen.

GRATIN
GEBACKENER BROCCOLI MIT KARTOFFELN UND PILZEN

Ergibt ca. 1,5 kg

Utensilien: Feuerfeste Pyrex-Glasform (26 cm Durchmesser)
2 L mikrowellenfeste Schüssel

Zutaten

400 g	Kartoffeln, geschält und halbiert (optional)
400 g	Broccoli-Röschen
6 Esslöffel	Wasser (60 ml)
1 Esslöffel	Butter oder Margarine (zum Fetten der Form)
400 g	Pilze, in Scheiben geschnitten
1 Esslöffel	Petersilie, fein geschnitten
	Salz und Pfeffer
3	Eier
125 ml	Sahne
125 ml	Milch
	Salz und Pfeffer
	Muskat
100 g	Geriebener Gouda

Zubereitung

1) Kartoffeln und Broccoli n mikrowellensichere Schüssel geben. Wasser hinzugeben, zudecken und kochen. Während des Kochens einmal umrühren.
Mikrowelle 9–12 Min. [≈] **900 W**

2) Kartoffeln in Scheiben schneiden.

3) Runde Form fetten. Broccoli, Pilze und Kartoffeln abwechselnd in Schichten einfüllen. Mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4) Eier, Sahne, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Über das Gemüse gießen. Käse darüber streuen. Auf dem unteren Rost mit **AUTOM. KOCHEN AC-4** kochen.

5) Das Gericht nach dem Kochen 10 Minuten stehen lassen.

REZEPTE FÜR **AUTOM. KOCHEN AC-5**

MÖHRENTORTE

Ergibt ca. 1,1 kg

Utensilien: runde, feuerfeste Springform (28 cm Durchmesser)

Zutaten

1 Esslöffel	Butter oder Margarine (zum Fetten der Form)
5	Eigelb
250 g	Zucker
250 g	Karotten, fein gerieben
	Saft einer Zitrone
250 g	Gemahlene Mandeln
80 g	Mehr
1 Esslöffel	Backpulver
5	Eiweiß

Zubereitung

1) Die Springform fetten.
2) Eigelb und Zucker mit dem Handmixer schaumig rühren.
3) Karotten, Zitronensaft und Mandeln hinzugeben.
4) Mehl mit Backpulver vermischen. Der Eiermischung hinzufügen und gut durchmischen.
5) Eiweiß steif schlagen und sorgfältig unter den Teig heben. Teig in der Springform verteilen, diese auf den unteren Rost setzen und mit **AUTOM. KOCHEN AC-5** backen.
6) Nach dem Backen 5 Minuten lang in der Springform auskühlen lassen.

GUGELHUPF

Teig wiegt ca. 0,9 kg

Utensilien Gugelhupf-Form (22 cm Durchmesser)

Zutaten

1 Esslöffel	Butter oder Margarine (zum Fetten der Form)
170 g	Butter oder Margarine
140 g	Puderzucker
4	Eigelb
40 g	Mandelsplitter
40 g	Rosinen, gewaschen
	Fein geriebene Zitronenschale
4	Eiweiß
1 Packung	Backpulver (15 g)
280 g	Mehl

Zubereitung

1) Gugelhupf-Form fetten
2) Butter und Puderzucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Eigelb einzeln hinzugeben.
3) Mandelsplitter, Rosinen und Zitronenschale langsam unterrühren. Gut durchmischen.
4) Eiweiß steif schlagen und sorgfältig unter den Teig heben. Backpulver mit Mehl mischen, durchsieben und sorgfältig unter den Teig heben.
5) Teig in die Kuchenform füllen und auf dem unteren Rost mit **AUTOM. KOCHEN AC-5** backen.

REZEPTE FÜR **AUTOM. KOCHEN AC-5**

APFELTORTE MIT CALVADOS

Ergibt ca. 1,3 kg

Utensilien: runde, feuerfeste Springform (28 cm Durchmesser)

Zutaten

200 g	Mehl
1 Teelöffel	Backpulver
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
3-4 Tropfen	Bittermandelöl
125 g	Butter
1 Teelöffel	Butter oder Margarine (zum Fetten der Form)
50 g	Gemahlene Haselnüsse
600 g	Äpfel (Russets ca. 3–4)
	Zimt
2	Eier
1 Prise	Salt
4 Esslöffel	Zucker, aufgeteilt
4 Ess löffel	Calvados (Apfelschnapps)
1 1/2 Esslöffel	Stärkemehl
125 g	Sahne, vollfett
	Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1) Mehl mit Backpulver mischen, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Mandelöl und Butter hinzugeben. Mit dem Knethaken des Handmixers zu einer Paste kneten.

2) Kuchenteig abdecken und an einem kühlen Ort 30 Minuten lang stehen lassen.

3) Die Springform fetten. Teig zwischen zwei Folien ausrollen und in die Form legen. Am Rand eine Teigkante formen, die ca. 3 cm hoch ist.

4) Haselnüsse über den Teig streuen.

5) Äpfel vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben überlappend auf die Haselnussschicht legen und leicht mit Zimt bestäuben.

6) Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und langsam Salz und 1 Esslöffel Zucker hinzugeben.

7) Eigelb, restlichen Zucker und Vanillezucker zu einer kremigen Masse rühren.

8) Calvados, Stärkemehl und Sahne (Vollfett) hinzugeben und unterrühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben und die Mischung gleichmäßig auf den Apfelscheiben verteilen.

9) Auf dem unteren Rost mit **AUTOM. KOCHEN AC-5** backen.

10) Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ VORSICHT

VERWENDEN SIE KEINE KOMMERZIELLEN OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERNDE/AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL ODER REINIGUNGMITTEL MIT NATRONLAUGE ODER TOPFREINIGER FÜR DIE REINIGUNG IHRER MIKROWELLE.

⚠ ACHTUNG

Nach dem Kochen im Grill-, Dual, AUTOM. KOCHEN-, GEFRORENES AUTO. KOCHEN-Modus werden der Garraum, die Tür, das Gehäuse und das Zubehör sehr heiß. Bevor Sie diese Elemente reinigen, vergewissern Sie sich, dass sie abgekühlt sind.

REINIGEN SIE DIE MIKROWELLE REGELMÄSSIG UND ENFERNEN SIE SPEISERESTE
Achten Sie darauf, dass sich das Gerät stets in sauberem Zustand befindet. Unsaubere Flächen können die Lebensdauer des Geräts mindern und möglicherweise zu gesundheitsgefährdenden Situationen führen.

MIKROWELLENGEHÄUSE

Das Gehäuse lasst sich leicht mit einer milden Seifenlauge reinigen. Seifenreste sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt und das Gehäuse mit einem weichen Handtuch trockengerieben werden.

BEDIENELEMENTE

Öffnen Sie die Tür, um die Bedienelemente vor der Reinigung zu deaktivieren. Gehen Sie beim Reinigen der Bedienelement vorsichtig vor. Verwenden Sie nur ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch und wischen Sie über das Bedienfeld, bis es sauber ist. Vermeiden Sie zu viel Wasser. Verwenden Sie keine aggressiven chemischen oder scheuernden Mittel.

GARRAUM

1) Entfernen Sie Spritzer nach jeder Verwendung der Mikrowelle mit einem weichen Tuch oder Schwamm, solange der Innenraum noch warm ist. Verwenden Sie für stärkere Verschmutzungen eine milde Seifenlauge und wischen Sie mehrmals mit einem feuchten Tuch, bis alle Speisereste entfernt sind.

   Entfernen Sie nicht die Wellenleiterabdeckung.

2) Achten Sie darauf, dass die Seifenlauge oder das Wasser die kleinen Lüftungsschlitze in den Wänden nicht durchdringt, um mögliche Schäden zu vermeiden.
3) Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
4) Heizen Sie Ihren Ofen regelmäßig mit der Umluft- oder Grillfunktion auf; siehe „Aufheizen ohne Speisen“ auf Seite 211. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch und Gerüche verursachen.

ZUBEHÖR

Das Zubehör sollte in einer milden Reinigungslösung gespült und dann getrocknet werden. Das Zubehör ist spülmaschinenfest.

TÜR

Reinigen Sie beide Türseiten, die Türabdichtungen und die anliegenden Teile regelmäßig mit einem weichen, feuchten Lappen. Verwenden Sie keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer, um die Glastür zu reinigen. Die Oberfläche kann zerkratzt werden, was möglicherweise zum Zerschmettern des Glases führen kann.

HINWEIS: Halten Sie die Wellenleiterabdeckung und das Zubehör stets sauber. Wenn sich Fettreste im Garraum oder auf dem Zubehör ansammeln, können diese überhitzen und Funken, Rauch oder sogar Feuer bei der nächsten Mikrowellenverwendung verursachen.

HINWEIS: Keinen Dampfreiniger verwenden.

ANLEITUNG **ZUR FEHLERSUCHE**

SYMPTOM	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Die Mikrowelle funktioniert nicht richtig	Prüfen Sie Folgendes: ▪ Funktionieren die Sicherungen im Sicherungskasten? ▪ Gab es einen Stromausfall? ▪ Wenn die Sicherungen weiterhin durchdrehen, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Techniker.
Der Mikrowellenmodus funktioniert nicht.	Prüfen Sie Folgendes: ▪ Ist die Tür richtig zu? ▪ Sind die Türdichtungen und -flächen sauber? ▪ Wurde die ◇ **+30**-Taste gedrückt?
Der Drehteller dreht sich nicht	Prüfen Sie Folgendes: ▪ Ist der Drehteller-Träger richtig an das Laufwerk angeschlossen? ▪ Überragt das Mikrowellengeschirr den Drehteller? ▪ Überragt die Speise die Kante des Drehtellers und blockiert diesen? ▪ Befindet sich etwas unter dem Drehteller?
Die Mikrowelle lässt sich nicht ausschalten	▪ Trennen Sie das Gerät vom Sicherungskasten. ▪ Rufen Sie einen autorisierten Wartungsdienst an.
Der Garraumlampe funktioniert nicht.	▪ Rufen Sie einen autorisierten Wartungsdienst an. Die Garraumlampe kann nur von einem qualifizierten Techniker ausgewechselt werden.
Es dauert länger als sonst, bis die Speise erhitzt und gekocht ist	▪ Legen Sie eine längere Kochzeit fest (doppelte Menge = fast die doppelte Kochzeit) oder ▪ rotieren Sie die Speise gelegentlich, wenn sie kälter als sonst ist ▪ Stellen Sie eine höhere Leistungsstufe ein.

FEHLERSUCHE

WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Display nichts anzeigt, selbst wenn das Netzkabel ordnungsgemäß eingesteckt ist, sollte der Energiesparmodus einsetzen. Um diesen auszulösen, öffnen und schließen Sie die Mikrowellentür. Siehe Seite 196.

1) Wenn Sie die Speise länger als die Standardzeit bei nur 900 W kochen, wird die Leistungsstufe automatisch herabgesetzt, um ein Überhitzen zu verhindern. (Die Leistungsstufe der Mikrowelle wird reduziert).

KOCHMODUS	Standardzeit
Kochen mit der Mikrowelle bei 900 W	20 Min
Kochen mit dem Grill	15 Min
DUAL 1	Mikro – 40 Min.
DUAL 2 (900 W Mikrowellenleistung)	Mikro – 15 Min. Grill – 15 Min.
DUAL 2 (630 W Mikrowellenleistung)	Mikro – 40 Min. Grill – 15 Min.

2) Nach dem Kochen im Modus **GRILL, DUAL, UMLUFT, AUTOM. KOCHEN, GEFRORENES AUTO. KOCHEN** setzt das Kühlgebläse ein und „ABKÜHLUNG“ erscheint möglicherweise auf dem Display. Wenn Sie die **STOPP** -Taste drücken und die Tür während dieser Kochmodi öffnen, läuft das Kühlgebläse. Sie fühlen deshalb möglicherweise die aus den Lüftungsöffnungen herausgeblasene Luft.

WARTUNGSINFORMATIONEN

KONTAKTIN-
FORMATIONEN

Website:
wolfappliance.com

Geben Sie bei Anfragen nach Informationen, Dokumentation, Ersatzteilen oder Kundendienst immer Modell und Seriennummer Ihres Mikrowellenherdes an. Diese Informationen finden Sie auf dem Produkttypenschild. Die Position des Typenschilds entnehmen Sie der Abbildung auf Seite 196.

Notieren Sie die Angaben auf dem Typenschild weiter unten, damit Sie sie für zukünftige Nachschlagezwecke parat haben.

Modellnummer ____________________

Seriennummer ____________________

Installationsdatum ____________________

Wolf-Händler und Telefon

____

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Bevor Sie Ihren Wolf-Vertragshändler anrufen, überprüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Schutzschalter ausgelöst und ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wurde. Der Ausfall Ihres Geräts kann auch durch einen Stromausfall verursacht worden sein.

WOLF APPLIANCE, INC.
PO BOX 44848
MADISON, WI 53744 USA
WOLFAPPLIANCE.COM

813639 9/2008